

pizza epasta

ITALIANA

n° 7

lug-ago '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX

il cibo On the Road

- speciale Street Food -



HAI UN NUOVO MESSAGGIO



Maestri pizzaioli campioni del mondo l'hanno scelto per la qualità della sua cottura. Grandi e rinomate catene di negozi per la sua bellezza. **E tu?**

Il forno elettrico STRATOS "OLD STYLE" è Industria 4.0.

Fascino dell'antico e tecnologia moderna, per una cottura della pizza come quella di una volta. Stratos Old Style può beneficiare dell'iper ammortamento 250% perché è un forno Industria 4.0, grazie al sistema di interconnessione garantito creato da Polin.

Scopri di più su www.polin.it/iperammortamento

POLIN

PRIMO PRODUTTORE
ITALIANO DI FORNI
PER L'ARTE BIANCA

SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2



Studiata in collaborazione con istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli



Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@uffeduesrl.com

4	PIZZA E PASTA ITALIANA
	LUGLIO - AGOSTO 2018
AZIENDE	
Alfi	p. 11
Antico Molino Rosso	p. 19
CAD	p. 105
Castelli Forni	p. 53
Ceky Forni	p. 29
Conserve Italia	p. 25
Dag Style	p. 101
Dell'Oro	p. 77
Dori	p. 80
Effedue	p. 3
Eurial	p. 116
F.lli Cuppone	p. 23
Familia	p. 76
Farm Frites	p. 35
Frescolat	p. 37
GI Metal	p. 97
Glutenfree Expo	p. 100
Granaio delle Idee	p. 39
Greci	p. 57
Greens food	p. 43 - 85
latteria Montanari	p. 111
Latteria Visinale	p. 22
Magic Cooker	p. 59
MAM - Eredi Malaguti	p. 91
Molino Agugiaro e Figna	p. 27 - 103
Molino Chiavazza	p. 63
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 31
Molino Rachello	p. 45
Moretti Forni	p. 9
Naldoni	p. 87
New Plast	p. 30
Novafunghi	p. 93
Novaltec	p. 49
O Sole Napule	p. 15
OEM - Ali group	p. 65
Polin	p. 2
Rispo	p. 115
Ristora Hotel Sicilia	p. 81
RPM	p. 41
Sanfelici Franco	p. 67
SIAL Parigi	p. 99
Sitta	p. 83
Smoki	p. 73
Tanagrina Ind. Alimentare	p. 71
Tecnobarefood	p. 107
Tecnodom	p. 95
Vecogel	p. 75
Ventidue	p. 61
Vito Italia	p. 109

— Sommario —

EDITORIALE _____ 6

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ 8

a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA _____ 10

Gourmet Expoforum Torino

a cura di Patrizio Carrer

L'Agroalimentare merita di più _____ 12

di Giampiero Rorato



Street food: il valore gastronomico del cibo di strada

di Caterina Vianello

16

La Bomba _____ 20

lo street food a tre stelle di Niko Romito e Autogrill

di Patrizio Carrer

La Gigia on the road

a cura della redazione

24



LA SCIENZA DELLA NUTRIZIONE

Qual è la pizza migliore dal punto di vista nutrizionale?

di Marisa Cammarano

32

LE AZIENDE INFORMANO _____ 38

— Il Granaio delle idee

cercasi/offresi Pizzaioli: **ISTRUZIONI PER L'USO**

di Cristina Mandolin



40

IL DOLCE

Lo sweet on the road di Denis Dianin

a cura della redazione

46



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

50

Da Cagliari, il vincitore della Pizza in Pala 2018 è Roberto Meloni

di Patrizio Carrer



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

54

Il Campione Mondiale di Pizza senza Glutine: Gianni Pompetti

a cura della redazione

GLI SPONSOR DEL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2018

— Il Consorzio di Tutela

del Parmigiano Reggiano

— PizzaMaster

IL VINO 62

Il Filò delle Vigne: un'azienda vitivinicola all'avanguardia nei Colli Euganei

di Giampiero Rorato

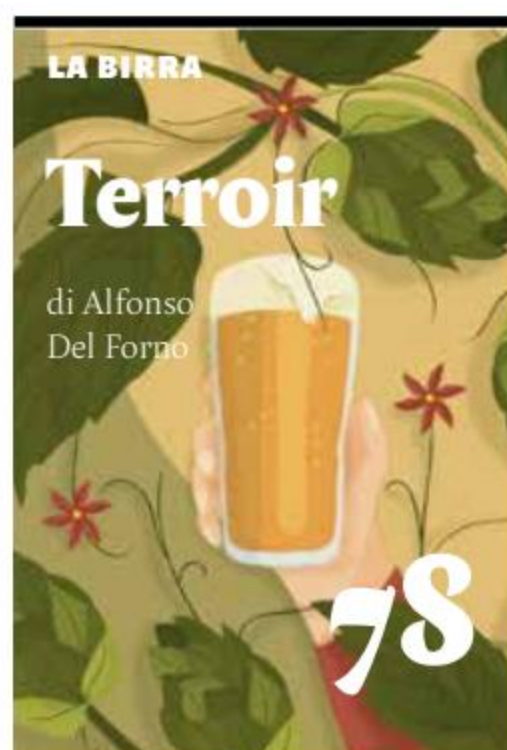
IL RISTORANTE 68

Casa Vitiello

di Caterina Orlandi

L'offerta enogastronomica e le vacanze

di Patrizio Carrer



STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA

82

Il pranzo ai piedi delle piramidi

di Stefano Buso

LA STORIA DELLA PIZZA

88

Sulle strade di Napoli tra Sette e Ottocento

di Giampiero Rorato

LE PIZZE DELL'ESTATE

92

Le pizze e il pomodoro

a cura della redazione

EVENTI 96

— Nra show di Chicago

OSSERVATORIO HOST

102

QUESTIONE DI GUSTO

104

L'alimentazione non è un optional

di Nives Piva

Le nuove tappe del Giropizza e

Glutenfree Pizza Trophy 110

di Patrizio Carrer



112

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

di Giampiero Rorato

La vita d'ogni giorno prosegue con i suoi ritmi tradizionali, i cui cambiamenti, da un anno all'altro, sono così lievi che quasi non ce ne accorgiamo. Ma ci sono e, col passare del tempo, modificano i modi del vivere, del rapportarci con gli altri, del mangiare, dell'andare in vacanza.

Purtroppo si sta assistendo a un leggero ma progressivo abbassarsi del senso civico, del rispetto per le istituzioni, le persone e le consolidate regole di quella che un tempo era chiamata buona educazione. Desidero ricordarlo in questo tempo di ferie e di vacanze, per invitare i lettori che trascorrono le ferie lontano da casa, a rispettare gli usi e le abitudini degli altri, meglio se ci si impegna a conoscerli e capirli, perché ogni luogo, in Italia e all'estero, ha una sua storia, una sua cultura, una sua civiltà. Tutto questo ci deve portare a rispettare i luoghi dove si va anche per pochi giorni, perché la terra, le città, le strade, le spiagge, le montagne non ci appartengono, ci sono date in usufrutto con l'impegno di lasciarle alle generazioni che verranno meglio di quanto le abbiamo trovate.

Il rispetto delle persone e delle cose è regola fondamentale anche nei bar, nei ristoranti, nelle pizzerie e se pensiamo che in questi locali c'è chi lavora anche il sabato e la domenica, rinunciando a vivere in libertà la festa e magari l'intero periodo estivo, capiamo come sia doveroso comportarsi con rispetto ed educazione. Scrivo queste cose perché i media già ci riferiscono di episodi incresciosi nei luoghi di villeggiatura, come è già successo lo scorso anno, e la cosa deve farci riflettere, perché più tranquillo è il periodo estivo, più viviamo in serenità le nostre giornate e più turisti arrivano con indubbio vantaggio economico per tutti.

Con la redazione e i collaboratori di Pizza e Pasta italiana, colgo l'occasione di inviare a tutti i nostri lettori i più fervidi auguri per un'estate ricca di soddisfazione, senza incidenti di percorso, senza fatti negativi, per giungere alla fine dell'estate felici del periodo trascorso, arricchiti da nuove conoscenze, nuove amicizie, nuove esperienze, tutti eventi che arricchiscono la nostra vita.

www.giampierororato.blogspot.com

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.7 Luglio - Agosto 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE

via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus,
Elena Cazzuffi — Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA illustrazione di Laura Pittaccio

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea
Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben,
Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia,
P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Ma-
gazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN AB- BONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
— Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



TRE GENERAZIONI, 80 ANNI DI STORIA,
L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.

LINEA PIZZERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



Il Maestro: Un grande nome per una grande farina

La linea di farine speciali per pizza di Molino Pasini ha scelto un appellativo ambizioso per il suo più recente fiore all'occhiello: una farina tipo 1 ideale per impasti ad alta idratazione.

Il sapore e il profumo che si sprigionano durante la lavorazione grazie ad una pregiata selezione di grani ad alto contenuto di fibre ed elevato apporto proteico, sono garanzia di altissima qualità della materia prima e magistrale lavorazione. E non è stato un caso, se anche il Maestro tra gli chef, Massimo Bottura, ha definito l'impasto super idratato "straordinario". La farina di tipo per alte idratazioni ha un w compreso tra 380 e 400 ed è disponibile in formati da 25 e 10 kg.



La festa delle pizze e dei monumenti di Frattamaggiore

Quattro pizze in omaggio ad altrettanti palazzi importanti di Frattamaggiore. È stato questo il leitmotiv della serata dello scorso 16 maggio quando si è svolto l'evento enogastronomico dedicato al piatto italiano più conosciuto al mondo e ad alcuni dei monumenti più famosi di Frattamaggiore (NA). L'evento si è svolto all'interno del PalaPizza, la pizzeria del maestro pizzaiuolo Enrico di Pietro, situata in un antico palazzo della cittadina campana. Cultura e pizze, che sono state associate ai luoghi simbolo di Frattamaggiore: La Pizza del Vicario a base di nzogna e pepe, quella del Vescovo con passata di pomodoro pelato giallo e provolone del Monaco Dop, quella del Cannavaro con farina di canapa, salsiccia di maialino nero casertano e provola di Agrola e quella del Borghese, una sfoglia di pizza con impasto, doppia cottura con aggiunta di bocconcini di bufala, pomodoro ciliegino basilico e parmigiano.

Per la pizza non c'è crisi che tenga

La crescita è costante e in Italia è un superbusiness che raggiunge un fatturato annuo da 15 miliardi di euro, il doppio con l'indotto. A stimare il peso economico della Margherita and company è un'indagine condotta dal Centro studi Cna in collaborazione con Cna Agroalimentare. Tra il 2015 e il primo trimestre 2018 le imprese con attività di pizzeria sono cresciute da 125.300 a 127mila. Nelle ordinazioni, secondo l'indagine, vince la tradizione: le preferite dall'80% dei consumatori sono quelle della tradizione "classica": Margherita, Marinara, Napoletana e Capricciosa. Quando arriva il conto la quasi totalità delle pizze tonde "da piatto" costa tra cinque e dieci euro, ma c'è una fascia di mercato (4%) oltre la soglia dei dieci euro. Qui regna la pizza gourmet, quella che fa capolino tra le ricette degli chef e in pochi anni ha messo a segno un 12,1% di ordinazioni. Inoltre il 6,2% dei clienti sceglie (o è costretto a scegliere per motivi sanitari) le pizze speciali, perlopiù biologiche o senza glutine. Infine, la pizza con gusti fai-da-te si ferma al 2,9%. Le attività con somministrazione, precisa la Cna, sono oltre 80mila (di cui quasi 40mila ristoranti/pizzeria e più di 36mila bar/pizzeria), 36mila e passa le attività senza somministrazione (15mila rosticcerie/pizzeria, 14mila pizzerie da asporto e il resto gastronomia/pizzeria).

Neapolis 510°C

Neapolis 510°C il più potente forno elettrico del mondo progettato da Moretti Forni per la cottura perfetta dell'autentica pizza napoletana.

"Il calore è un ingrediente.
Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."

Mario Moretti



**MORETTI
FORNI**

The SmartBaking Company®



Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 - morettiforni.com



expo

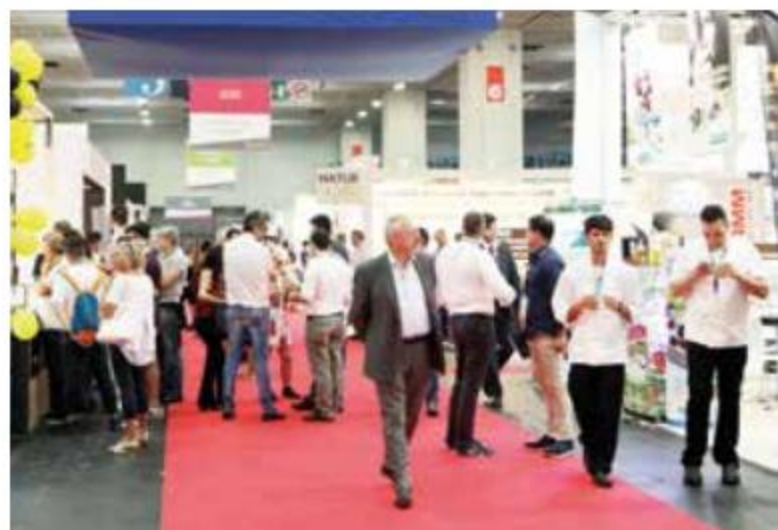
Traguardo da 10.000 presenze per gourmet expoforum 2018



Tre giorni all'insegna del confronto fra professionisti del settore, una panoramica a tutto tondo sul mondo Ho.re.ca. e Food & Beverage, occasione di business, di confronto con le novità del mercato proposte dai 220 espositori, nonché di aggiornamento e formazione con gli 80 appuntamenti in calendario: è senza dubbio positivo il bilancio con cui chiude Gourmet Expoforum 2018, il salone biennale riservato agli operatori organizzato nel Padiglione 3 del Lingotto Fiere di Torino da domenica 10 a martedì 12 giugno. Una terza edizione caratterizzata dall'ospitalità data, nel palazzetto Oval del quartiere fieristico, alle concomitanti finali europee del Bocuse d'Or, la più importante competizione internazionale di alta cucina, e alle selezioni continentali della Coppa del Mondo di Pasticceria, grazie a cui gli stand sono stati animati da un pubblico internazionale, oltre che dai visitatori del territorio.

Circa 10.000 le presenze complessive registrate da domenica a martedì negli spazi del Lingotto Fiere, dove sono confluiti titolari e dipendenti di ristoranti, enoteche, bar, pizzerie, gelaterie, ma anche sommelier, distributori e rivenditori, tecnici, architetti, studenti ecc. attratti dalla possibilità di esplorare ambiti merceologici differenti, grazie alla presenza sia di tecnologie, macchinari, attrezzature, arredi e servizi, sia di prodotti per la ristorazione, bevande, vino, liquori, caffè, tè e infusi, pasticceria e gelateria.

Gourmet Expoforum, alla cui progettazione ha contribuito lo staff del Sirha Lyon, il salone internazionale di riferimento per la ristorazione organizzato anch'esso da GL events - titolare del format Bocuse d'Or e del polo fieristico torinese - si è quindi confermato quale concreta opportunità di relazione tra fornitori e operatori, in virtù del collaudato modello che affianca alla tradizionale area espositiva il palinsesto di incontri di approfondimento tematico. Sessioni quest'anno affidate a un'importante squadra di partner, con i programmi curati da Accademia Bocuse d'Or Italia, Metro Italia, Slow Food, Associazione Pièce, con l'area caffè di SCA Italy e quella del tè di Protea Academy, oltre agli spazi delle associazioni di categoria FIPE e AFIDAMP, dei barman FIB, e delle rappresentanze di ONAV, FIC e CNA, nonché l'ampio e vivace stand della delegazione della Federazione Russa.



Alfichef, il tuo tocco da Chef!



I sottoli ALFICHEF non sono solo buoni ma già pronti ad essere utilizzati per la preparazione di pizze, panini, primi piatti o come contorno. Merito della pratica busta in alluminio che preserva efficientemente il prodotto a temperatura ambiente, senza alterarne il sapore originario.

Scopri la gamma completa e acquista direttamente su **shop.alfichef.com**

ALFICHEF
GUSTO IN BUSTA

ALFICHEF è un marchio di **ALFI Italian Food Company**

L'agroalimentare italiano merita di più

di Giampiero Rorato

***Siamo i primi
al mondo
per varietà e
qualità,
ma i tedeschi
vendono di
più all'estero,
Perché?***

Lo scorso maggio si sono svolte in Italia due manifestazioni agroalimentari in voluta contemporaneità: Milano Food City (7-13 maggio) nel capoluogo lombardo e il Salone Internazionale dell'Alimentazione "Cibus" (7-10 maggio) a Parma, mostrando, nei fatti, una nefasta concorrenza.

Lo ha sottolineato con forza anche l'attento Dario De Vico che ha scritto (Corriere della sera 9 maggio u.s.): "La prima considerazione di buon senso chiama in causa la contemporaneità dei due eventi e consiglierebbe di slittarli ma se le cose non vanno così un motivo ci sarà." Aggiunge poi che "L'alimentare italiano gode di buona salute... e la reputazione dell'industria italiana di trasformazione è elevata in tutto il mondo e in molti, cinesi in primis, copierebbero volentieri il nostro know-how." E ha ragione quando afferma che a far paura non è l'innovazione presente nel messaggio lanciato dal Forum internazionale promosso da Guido





Barilla e cioè “mangiate meno, mangiate meglio, mangiate tutti”, un messaggio da approvare in pieno e tradurre con l'aiuto della scienza anche in innovative tecnologie operative e nel reperimenti di nuovi cibi (è il messaggio lasciato in eredità al mondo dall'Expo di Milano sul quale stanno lavorando molti), ma a far paura è “l'incapacità di fare sistema di cui la duplicazione degli eventi tra Milano e Parma è l'esempio lampante.. Milano gode ovviamente – scrive ancora De Vico – del suo ruolo di vetrina del Paese, della sua cultura cosmopolita ma ha anche un prosaico interesse a saturare gli impianti di Rho-Però inventando nuove manifestazioni o attraendo dalla provincia le più interessanti. Questo genera un classico conflitto che i sociologi chiamano «città-campagna» perché a Parma queste iniziative vengono vissute come il fumo negli occhi.”

Una sfida senza regista

Non tocca a questa rivista affrontare il tema dei rapporti tra le Fiere di Milano (Rho-Però) e Parma, tra Federalimentare, Coldiretti, Barilla, Ferrero (la “Filiera italiana”) e magari mettere a confronto quel che succede in Italia con l'Anuga di Colonia, “la più grande fiera internazionale del settore con numeri che Milano e Parma si sognano”, scrive ancora De Vico. In Italia le realtà che propongono la straordinaria ricchezza del “made in Italy” agroalimentare sono numerose, compreso il Bologna Fico, ma nessuna realtà ha la capacità di sfondare davvero a livello internazionale come la germanica Anuga. Quella manifestazione è stata infatti pensata per rispondere a domande come queste: “Quali sono le novità del momento? Quali tendenze stanno emergendo? Quale sarà la prossima grande novità nel settore alimentare e delle bevande?”. La fiera di Colonia, con i suoi dieci saloni congiunti e una chiara focalizzazione sulle tendenze del futuro non si limita ad offrire le risposte a queste domande, ma dà anche l'opportunità agli operatori dell'agroalimentare, del cibo e delle bevande in generale, compresi gli studiosi dell'alimentazione, di entrare in contatto con i decision-maker del settore provenienti da tutto il mondo per meglio capire il futuro e adeguarne i comportamenti.



Confrontando le nostre fiere agroalimentari con l'Anuga, risulta chiaro che in Italia manca un tavolo di confronto, dove, senza sminuire o colpevolizzare l'esistente, si abbia la capacità di gettare le basi per passare da fiera locale o quasi, a evento di portata internazionale, come lo è stata la grande Expo di Milano. Forse non c'è ancora la convinzione o la voglia di confrontarsi, di impegnarsi in uno sforzo intellettuale, di pensare seriamente, guardare e prevedere il futuro dell'agroalimentare, o, forse, nessuno fra i veri protagonisti vuole prendere l'iniziativa.

L'Italia è un Grande Paese, adulto e maturo, e penso che il suo agroalimentare prestigioso e ammirato nel mondo non abbia bisogno di un qualche uomo politico per risolvere i suoi problemi. Le grandi associazioni di categoria, i grandi industriali, le attive fiere del settore,

la "Filiera Italia", dovrebbero essere in grado di ritrovarsi per gettare le basi culturali, economiche e organizzative per fare dell'Italia la prima piattaforma internazionale dell'agroalimentare del futuro.

L'Italia, il Bel Paese dove è stata codificata la "dieta mediterranea", ha la capacità, per ora ancora potenziale, per essere il punto di riferimento mondiale per indicare in concreto, con una sola autorevole voce (al posto delle tante spesso fra loro incomunicanti e conseguentemente flebili) come si possa e, quindi, si debba "mangiare meno, mangiare meglio, mangiare tutti", mostrando al mondo i cibi più funzionali alle esigenze dell'organismo umano, come produrli, come conservarli, come usufruirne correttamente tenendo conto della mutevole realtà socioeconomica internazionale nella quale viviamo.





il gusto della qualità
il Firmato
Alfano Calabrese



osoleenapule.it



Street food

Il valore gastronomico del cibo di strada

di Caterina Vianello

Arancini, lampredotto, olive all'ascolana, pane e panelle, scartoso. E poi hot dog, falafel, kebab, tacos, burritos, empanadas, gyros pita. Se i nomi in questo ghiotto elenco vi sono familiari, significa che siete dei conoscitori - e degli amanti, immaginiamo - del cibo di strada. Lo street food (il nome inglese, oggi più comune, ha contribuito al suo sdoganamento) è diventato di moda e una delle molte declinazioni (trend, per gli amanti dell'inglese) dell'ondata gastronomica che da una decina d'anni ormai si è riversata in ambiti anche esterni da quello meramente culinario, investendo cultura, comunicazione, economia e politica. All'estremo opposto dell'universo degli chef stellati e delle cifre spesso inaccessibili ai più che accompagnano i menù

degustazione, il cibo di strada si caratterizza invece per accessibilità di consumo e di prezzo, facilità di preparazione, semplicità di fruizione: dimenticatevi tovaglie e tovaglioli, carte raffinate e dettagliate, posate luccicanti e lunghe presentazioni da parte del personale di sala. In strada si mangia con le mani, ci si sporca, la vicinanza con chi prepara spesso è di qualche decina di centimetri e la scelta punta alle ricette forti di una regione o di una parte di essa. Certamente esistono i festival del cibo e le grandi manifestazioni, occasioni per assaggiare più piatti e di diversa provenienza, ma il consiglio è quello - dove possibile - di assaggiare lo street food nella sua forma migliore, nel paese d'origine, magari durante una vacanza. Sapori, profumi e preparazione avranno un gusto diverso e certamente rimarranno più impressi.



— La storia —

Tendenza recente, lo street food ha in realtà origini antiche e popolari. Se gli appassionati di storia troveranno certamente materiale interessante leggendo i testi degli autori greci e romani (per inciso, la pizza, cibo di strada per eccellenza, non è altro che l'evoluzione di una semplice schiacciata o focaccia che assume la forma che conosciamo solo dopo l'avvento del pomodoro e la sua diffusione), a tutti gli altri basterà ricordare che tra i più poveri l'assenza di una cucina e le dimensioni anguste delle abitazioni rendevano spesso impossibile cucinare in casa e quindi più semplice e perfino obbligatorio acquistare cibo già pronto e a basso prezzo. Venezia in questo senso (ma anche Napoli), ha molto da insegnare: fritolini (venditori di fritti), ambulanti e carretti, popolavano le calli e offrivano cibi di rapido consumo e costo popolare.

— L'evoluzione —

Oggi le cose sono leggermente cambiate e se nella definizione della Fao il cibo di strada comprende alimenti e cibi (e bevande), venduti e spesso anche preparati soprattutto in strada o in altri luoghi pubblici (come mercatini o fiere), su banchetti provvisori, furgoni o carretti ambulanti, si è recentemente diffusa una versione dello street food leggermente snaturata rispetto alle origini. Trovate ammiccanti e modaiole lo trasformano in un evento più che una modalità di consumo, riunendo spesso in un contesto unico o in una sola manifestazione più proposte, slegandole cioè dalla componente territoriale che dovrebbe rimanere fondamentale. Chef stellati poi, cogliendone la popolarità, hanno proposto una versione "street" di alcuni loro piatti, ovviamente a prezzi competitivi rispetto al ristorante (e in un



contesto certamente meno formale) ma comunque alti e con uno spirito diverso da quello delle origini.



— In tutto il mondo —

Il modo a nostro avviso migliore di gustare lo street food è quindi quello di assaggiarlo nelle sue infinite varianti, in giro per il mondo: abbiate il coraggio di allontanarvi dai gusti più familiari e occidentali per assaggiare (o almeno osservare!) piatti decisamente non convenzionali come porcellini d'India arrostiti (Perù e Argentina), cavallette, tarantole e grilli, proposti infilzati su spiedini in bella mostra sui carretti (Birmania, Cina, Vietnam, Cambogia), frittelle dolcissime immerse nello zucchero caramellato (India), piccole focacce ripiene di verdure, carne, riso e spezie (dal Sud America all'Estremo Oriente: il principio è il medesimo, cambiano i nomi) fritte in olio bollente, fagottini

ripieni di carne e verdure cotti al vapore, cotenna di maiale frita e venduta come snack da passeggio...L'elenco potrebbe continuare all'infinito e le varianti non hanno solo una dimensione nazionale, ma anche regionale e cittadina. Materie prime e conoscenze, ingredienti ed esperienza, oltre a una manualità quasi ereditaria sono ciò che rende il lungo elenco dei cibi di strada degno di essere assaggiato e di competere degnamente con le cucine più raffinate. Le chiavi sono sempre la curiosità, l'assenza di pregiudizio e l'apertura culturale, che portano chi mangia e chi cucina (e gli chef di ogni livello, persino gli stellati, hanno ben capito la lezione) a voler conoscere e a non fermarsi ai sapori già noti.



ANTICO MOLINO ROSSO®

www.molinosrosso.com

Aida 3.3

la farina bio tipo 1

IL NUOVO MODO
DI FARE RISTORAZIONE,
PER TE CHE SEI UN
PROFESSIONISTA.

BIOLOGICA | SEMINTEGRALILE | MACINATA A PIETRA



20

PIZZA E PASTA ITALIANA

LUGLIO—AGOSTO

2018

STREET
FOOD

BOM



NIKO ROMITO

BA

lo street food a tre stelle
di Niko Romito e Autogrill

a cura di Patrizio Carrer



Lo scorso 13 giugno A Milano, in Piazza XXV Aprile ha aperto Bomba, il concept di Autogrill dedicato a un nuovo modo di interpretare il cibo da strada italiano firmato dallo chef 3 stelle Michelin Niko Romito, già presente nel capoluogo meneghino con il ristorante "Spazio", sito nella prestigiosa galleria Vittorio Veneto. Niko Romito, originario di Rivisondoli (L'Aquila) gestisce dal 2000 il ristorante Reale assieme alla sorella Cristiana, con la quale ha guadagnato le prestigiose tre stelle Michelin. Autodidatta, ma cresciuto a contatto con la pasticceria e la ristorazione, Niko Romito è attivo su diversi fronti, con progetti dedicati alla

ristorazione collettiva, alla formazione dei futuri chef e molti altri progetti che meriterebbero ulteriore spazio ed approfondimento nelle pagine di Pizza e Pasta Italiana. Il corner street food "Bomba" è un'iniziativa nata in collaborazione con Autogrill e focalizza il menù su un unico prodotto - appunto la Bomba - che viene declinata in chiave dolce e salata. - Bomba è una sfera di pasta lievitata e frita, una rivisitazione moderna della tradizione dolciaria popolare italiana, che, grazie all'utilizzo di lievito madre e di olio extra vergine di oliva consente di avere un prodotto estremamente goloso ma leggero, da gustare dolce o salato, farcito oppure con una semplice spolverata di zucchero.



STREET
FOOD

La bomba nasce all'inizio degli anni '70 a Rivisondoli (AQ) nella pasticceria di Antonio Romito, padre dello chef, ed era una specialità di famiglia particolarmente amata dai numerosi turisti stagionali, che, in particolare in quegli anni, giungendo da Napoli e dintorni affollavano le piste da sci del comprensorio di Roccaraso. Negli anni la ricetta ha subito dei naturali cambiamenti, lo chef Romito ne ha attualizzato le tecniche di impasto, di lievitazione e di frittura per arrivare ad una versione del dolce di famiglia golosa quanto l'originale e oggi disponibile anche con una varietà di ripieni salati. Bomba è disponibile con una varietà di ripieni realizzati con la competenza e le tecniche dello chef Romito e del suo team, in grado di dar vita a un nuovo e goloso 'cibo di strada' da con-

sumare in ogni momento della giornata. Un'esplosione di gusto data dalla qualità unica dell'impasto, con materie prime altamente selezionate che danno vita ad accostamenti inediti, abbinati con una piccola selezione di vini, birre e bevande calde. La Bomba è un altro esempio di come un cibo dalle origini popolari possa diventare, se declinato e preparato con cura e attenzione, una proposta alternativa al classico hamburger o panino. Il locale di Piazza XXV Aprile è suddiviso in due aree: una parte pensata per un consumo in loco e una parte che affaccia sull'esterno per il take away da dove si può ordinare direttamente per l'asporto. Il concept entra a far parte del portafoglio di oltre 300 brand - di proprietà e in licenza - gestiti dal Gruppo Autogrill nel mondo.

Che forma ha il sapore?

MONTASIO
semplicemente
privo di lattosio



AQUA
Il marchio di qualità
dell'agroalimentare
garantito dalla Regione
Friuli Venezia Giulia

Julienne

*Prepariamo le nostre forme di Montasio e Latteria La Pieve,
ideali per ristorazione, pizzerie, paninoteche e industrie alimentari.*

À la Julienne o a fette, in pratiche confezioni pronte all'uso,
i nostri prodotti hanno una fusione ottimale e una lunga shelf life,
con tutto il gusto autentico dei nostri **formaggi Friulani Montasio DOP**
e **Latteria**, disponibili anche Biologici.



**LATTERIA
VISINALE**





CUPPONE 1963

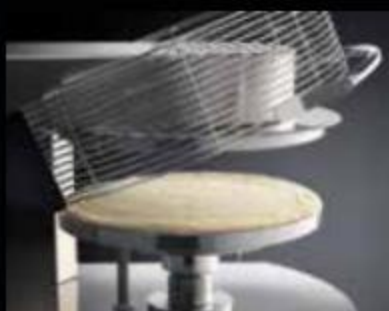
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



Gigia On the Road

la cucina senza glutine su ruota



Abramo Fini e Annamaria Marconi sono due professionisti della pizza e della ristorazione che hanno sviluppato due anni fa un progetto dedicato alla ristorazione senza glutine su ruota: "Gigia in the road". Abramo e Annamaria, gestiscono il ristorante-pizzeria Nashville a Roma, locale situato a nord della capitale, non lontano dal Parco delle Sabine e dalla riserva naturale della Marcigliana, Nashville offre un'ampia scelta di piatti di carne, pizze e proposte senza glutine, diventate uno dei cavalli di battaglia del locale.

DICEMBRE 2017

L'UNESCO
DICHIARA
L'ARTE DEI
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI
PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ

AUGURI
DA CHI ALLA
PIZZA
HA SEMPRE
DATO IL
CUORE



CIRIO
1856
Alta Cucina



Abramo, Anna Maria e “Gigia on the road”

Classe 1960, Abramo Fini, originario di Civitella del Tronto, ma residente a Roma ha maturato diverse esperienze professionali, sia come ristoratore che come consulente e organizzatore di eventi dedicati alla pizza, l'ultimo in ordine temporale è stato il Nashville Pizza Trophy tenutosi a Frosinone, lo scorso Maggio), quest'anno inoltre si aggiudicato il secondo posto nella categoria Pizza Classica al Campionato Mondiale della Pizza, dimostrando di essere un bravissimo pizzaiolo oltre che un imprenditore capace. A fianco ad Abramo, la compagna e socia Anna Maria Marconi

che dal 2005 collabora con Abramo presso il ristorante “Nashville” e che come Abramo ha maturato tante esperienze professionali oltre ad aver guadagnato premi e riconoscimenti, come il secondo posto al Campionato Mondiale della Pizza, per la categoria glutenfree nel 2015 e il primo posto al European Gluten Free Pizza Trophy l'anno successivo. Per capire meglio quali sono state le esigenze che hanno spinto Abramo e Anna Maria a creare “Gigia on the Road” la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto proprio ad Anna Maria Marconi di raccontare questo progetto.

“Beh...raccontare il nostro progetto dello Stree-food non è molto semplice....!! – Afferma Anna Maria - Io e Abramo siamo una coppia nella vita e nel lavoro e siamo entrambi sempre alla ricerca delle innovazioni, delle novità, delle ricette particolari, accoppiamenti di ingredienti particolari.”



THE AD STORE ITALIA



**LEGGEREZZA, DIGERIBILITÀ
E QUEL SAPORE RICCO
E INTENSO CHE SOLO
NUCLEO PIZZA RUSTICA
TI SA DARE.**

Fare la pizza può sembrare semplice, ma per ottenere un risultato a regola d'arte sono indispensabili lavoro e dedizione. Ecco perché abbiamo sviluppato una gamma completa di farine e prodotti per pizza versatili e creativi. Come **Nucleo Pizza Rustica**, per aiutarti a realizzare ogni volta dei piccoli capolavori, ricchi di gusto.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA



Come è nato il progetto del food truck?

"Abramo nel 2016 acquistò un truck per portare la sua pizza in strada, nei quartieri di Roma e dopo tante ricerche decise di prenderne un mezzo dotato di forno a legna con mattoni refrattari alimentato a gas per ottimizzare gli spazi, una scelta non comune sui truck, inoltre sono state tolte le piastre di cottura e le attrezzature per il kebab, per lasciare spazio ad una griglia per cuocere gli arrostiti di pecora, da vero abruzzese!! Il primo food truck l'abbiamo chiamato "Nashville on the road".



E per quanto riguarda "Gigia on the road"?

"Volevamo affiancare a "Nashville on the road" un altro truck che potesse offrire a tutte le persone intolleranti al glutine come me street food glutenfree. Io sono celiaca e l'ho scoperto da 6 anni, per me essere celiaca non è un limite, ma considero fondamentale che tutti gli alimenti abbiano una tracciabilità gluten free e vengano lavorati secondo regole ben precise. Purtroppo quando si è celiaci e ci si muove o si esce a cena non è così scontato trovare l'alternativa gluten free. Nelle feste di paese o nei grandi eventi all'aria aperta, i food truck offrono una miriade di offerte gastronomiche ma non si può dire lo stesso per i cibi gluten free. Ed è da questa necessità che è partito il progetto di un food truck in grado di offrire piatti buoni e senza glutine per i celiaci. È proprio da una necessità personale che si sviluppa un progetto imprenditoriale. In questo Abramo mi ha supportato e per solidarietà anche lui ha scelto di escludere il glutine dalla sua dieta! Nel agosto del 2017 abbiamo acquistato un secondo truck: "Gigia on the road" che fa esclusivamente cibo senza glutine. Da questo momento è iniziato il nostro vero e proprio progetto street-food. Girare l'Italia con entrambi i truck e dare quindi a tutti la possibilità di poter mangiare ovunque una pizza, un panino, un toast o un dolcetto...celiaci, intolleranti al lattosio, vegetariani e vegani.

I clienti come hanno accolto questa novità?

I clienti erano incuriositi e stupiti. I nostri due truck si sono affollati di famiglie che avevano per la prima volta la possibilità di mangiare anche prodotti senza glutine. Sembrerà incredibile ma tra i clienti di "Gigia on the road" c'erano bambini che non avevano mai mangiato un panino preparato da un ambulante. Un ragazzo di 38 anni ci ha detto che l'abbiamo riportato indietro ai suoi 17 anni quando prima di sapere di essere celiaco usciva con gli amici per andare a mangiare un panino! Per noi è un progetto nel quale crediamo al 1.000% ed abbiamo già ottenuto un riscontro enorme! Da ottobre 2017 siamo entrati a far parte del Progetto AFC: Alimentazione Fuori Casa dell'AIC Associazione Italiana Celiachia e siamo stati inseriti tra l'elenco degli esercizi informati come postazione mobile; i nostri clienti ci possono seguire nei nostri spostamenti sulle nostre pagine Facebook e sull'App dell'AIC.

I SEGRETI DELLA QUALITÀ



Fatto a mano in mattone refrattario
Minimizza i consumi. Ottimizza i rendimenti.

Grazie alla massiccia struttura in mattoni refrattari pieni, cotti in fornace ad oltre 1.200°C, garantisce efficienza nei consumi e durata nel tempo ineguagliabili.



MADE IN ITALY

Forni artigianali a legna, gas e misti. Con piano fisso o rotativo.

25030 Lograto (BS) Italy - Via Industriale 21/23 - Tel. +39.030.9972249 - Fax +39.030.9972818 - E-mail ceky@ceky.it

www.ceky.it - www.ceky.eu

La pizza di Abramo Fini

Una nota a parte va fatta per la pizza di Abramo Fini che nel corso del Campionato Mondiale della Pizza si è aggiudicato il secondo posto per la categoria pizza classica. La pizza si chiama "Contrasto" ed è stata realizzata con purea di patate, gorgonzola, mirtilli, miele millefiori, burrata, cialde croccanti a base di piselli, zucca e parmigiano reggiano, rapa rossa, mirtillo disidratato, olio evo 100% italiano.

Impasto: 65% farina di tipo 00 grano Bologna (w 330), 25% di mix 7 cereali, 10% di farina di riso venere integrale, 5% di semi misti (girasole, zucca, sesame, nocciola) tritati. Acqua, lievito di birra secco, sale, olio, lavorazione come biga, e circa 96 ore di maturazione.



pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

QUALI SONO I VERI SAPORI DELLE ORIGINI?
SCOPRILO CON LA FARINA DI UNA VOLTA.

LA NATIVA

DONA NUOVA FRAGRANZA ALLE TUE PREPARAZIONI

Le sensazioni di un tempo
riprendono vita in una farina ricca
di fibre, proteine e vitamine,
dotata di profumi e aromi intensi.
Un prodotto che conserva la
genuinità del grano, per una
digeribilità eccezionale.



IN FORMATO DA 25 KG E 10 KG



Molino Piantoni S.a.s. di Michelangelo Piantoni & C.
Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS) • Tel. +39 030 71 1001
commerciale@molinopiantoni.it • www.molinopiantoni.it





Qual è la pizza migliore dal punto di vista nutrizionale?

Storicamente, la pizza era un alimento “povero”, composto soltanto da pochi ingredienti: farina, passata di pomodoro e mozzarella. Nel tempo, invece, le ricette più complesse ed un aumento della facilità di consumo hanno portato molti ad associarla al junk food. Ma la pizza, nonostante il suo corposo carico di chilocalorie, rimane un alimento sano e da non demonizzare.

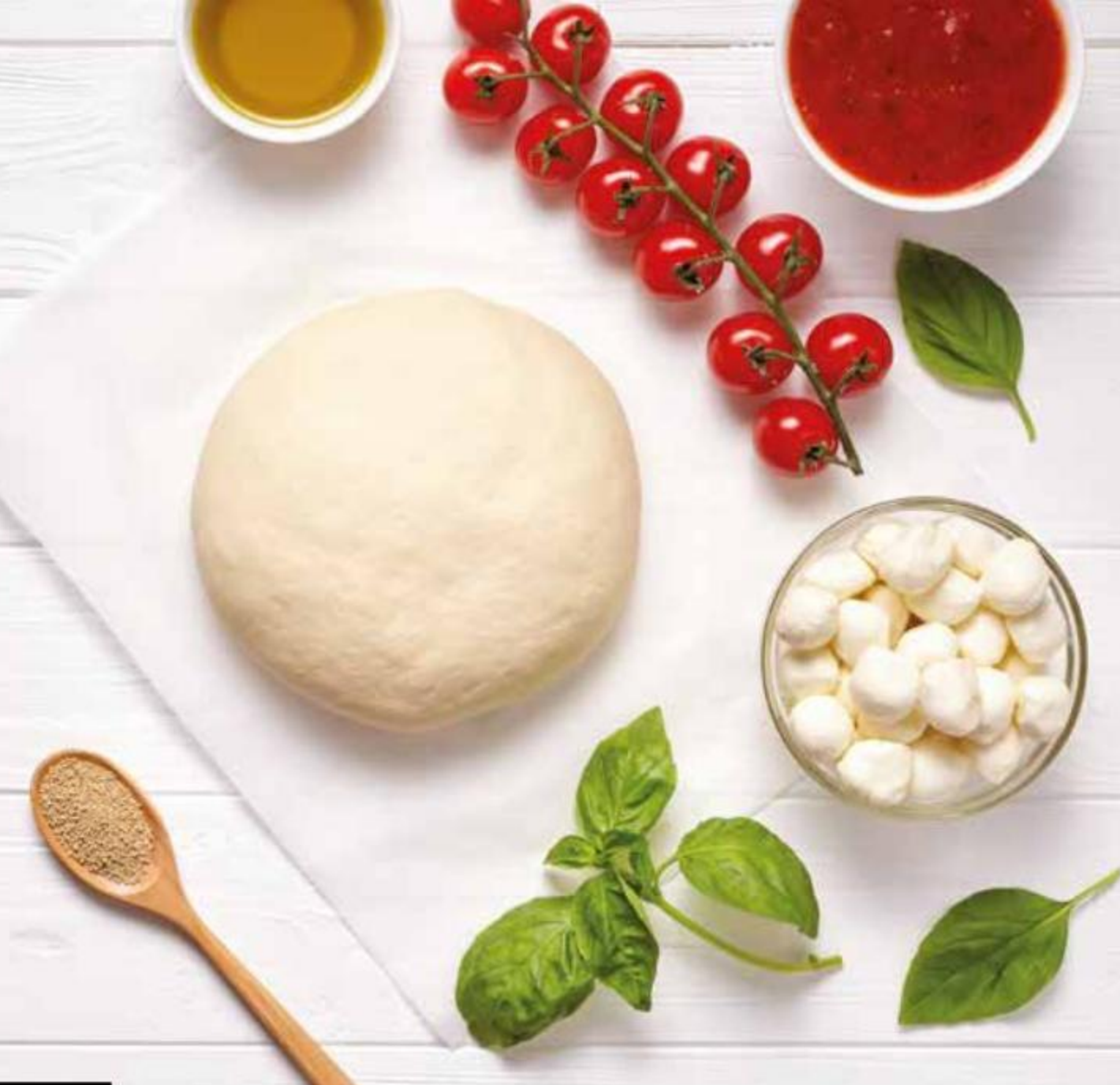


Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

C'è da dire, però, che ci vuole poco per passare da pasto equilibrato ad una bomba calorica. Basta scorrere, infatti, la lista di una qualsiasi pizzeria per rendersi conto delle mille facce che può assumere la più italiana delle ricette: a fianco delle classiche margherita e marinara si sono ormai guadagnate un posto fisso la pizza con la mozzarella di bufala insieme alla sempre più diffusa ortolana. Fin qui tutto bene, ma come non rimanere perplessi davanti a un'inquietante

pizza con una farcitura così piccante ed indigesta da perforare ogni difesa gastrica. Le differenze non sono solo nel gusto, ma anche nella sostanza nutritiva. Tra una marinara con pomodoro, olio ed origano ed una capricciosa condita con carciofini, funghi, sott'oli vari, prosciutto e abbondante mozzarella ci possono essere anche 500-600 calorie di differenza. La pizza, invece, proprio quella con la “pummarola ‘ncoppa”, ha proprietà benefiche e tiene lontano anche il cancro. Lo rivela, infatti, uno studio italiano, secondo cui il consumo di una buona pizza margherita è associato ad un ridotto rischio di tumori dell'apparato digerente e riduce di un terzo il rischio di infarto.

Per la regina delle pizze, l'intramontabile margherita, gli ingredienti, infatti, sono la pasta, il pomodoro, la mozzarella, l'olio extravergine di oliva, il basilico ed il sale marino.



Cento grammi di pizza contengono approssimativamente 52 grammi di carboidrati, 20 grammi di salsa di pomodoro, 20 grammi di mozzarella, 4 grammi di olio di oliva, 2 grammi di lievito, più svariati condimenti. La pasta si prepara con la farina, ancor meglio se integrale, ricca di carboidrati complessi, quindi di energia, i cereali forniscono anche una discreta quantità di proteine, vitamine del gruppo B, minerali e fibre. L'olio extravergine di oliva garantirà l'apporto dei benefici grassi vegetali ed, insieme ad essi, i preziosi polifenoli, sostanze ad attività fortemente antiossidante che hanno la proprietà di contrastare i temibilissimi radicali liberi. La mozzarella ed, eventualmente il parmigiano o il pecorino, aggiungeranno modiche quantità di proteine animali ed ancora un po' di grassi. Va rilevato che i grassi non rappresentano solo una fonte calorica, ma sono i principali responsabili della palatabilità della pizza ed è impossibile farne a meno se si vuole ottenere un buon prodotto. Il pomodoro, "principe" della cucina mediterranea, sembra fatto apposta per la pizza: il suo licopene, un potente antiossidante ed antitumorale, è più biodisponibile se associato ai grassi della mozzarella e dell'olio per esempio. È anche l'alimento che più facilita la digestione degli amidi del pane e della pasta. Il pomodoro da salsa, maturato sulla pianta e raccolto al punto giusto, quando è tutto rosso, è ricco di sostanze preziose per la salute e la bellezza, i

carotenoidi. Il sale marino, integrale, non raffinato, ha un alto contenuto di iodio naturale e ioduri, che hanno la proprietà di regolare il buon funzionamento della tiroide, importante per il nostro metabolismo; e tantissime microparticelle vitali con un alto valore biologico: magnesio, zolfo, calcio, potassio, bromo, carbonio, zinco, fosforo. Il basilico è il terzo colorato ingrediente della pizza margherita, le cui foglie verde brillante, con il bianco della mozzarella ed il rosso del pomodoro, rappresentano il tricolore italiano. Le foglie di basilico sono digestive, antisettiche e profumano l'alito. Ma quante calorie ci fornisce una pizza? A titolo puramente indicativo, secondo i dati forniti dall'Istituto della Nutrizione, si può dire che 100 grammi edibili di una generica pizza con pomodoro e mozzarella sviluppano 251 kcal e apportano 52 grammi di carboidrati, 5,6 grammi di grassi e 5,6 grammi di proteine. Sulla base di questi dati, una pizza del genere - se esistesse e pesasse 250 grammi! - potrebbe sostituire, dal punto di vista delle calorie totali, un pasto completo (es. una cena) e pur essendo sbilanciata dal punto di vista proteico, sarebbe in grado di apportare una quota di amidi più che adeguata ai fabbisogni nutrizionali e, addirittura una quantità di grassi inferiore rispetto alla soglia. La pizza, in ogni modo, preparata con gli opportuni accorgimenti e associata ad

un regime dietetico equilibrato, in grado di rispondere ai fabbisogni quotidiani di carboidrati, grassi, proteine, fibre, vitamine e minerali, può costituire un'ottima alternativa ad un pasto completo. Inoltre, modificandone adeguatamente il tipo e la quantità delle materie prime, essa può costituire un ottimo "carburante" per chi pratica attività sportiva e può contribuire perfino a ridurre la massa grassa e, quindi, a dimagrire in maniera "intelligente". Sì, quindi, alla pizza, anche se non bisogna esagerare con le porzioni ed è preferibile sceglierla tra i tipi più semplici (margherita). Inoltre, per ottenere una pizza di qualità bisogna partire dalla materia prima; gli ingredienti devono essere freschi e ben conservati. Se una pizza ha degli ingredienti vecchi, questi si riconoscono subito al primo morso: la mozzarella deve saper di latte, l'olio non deve essere rancido, le farine non devono dare la sensazione di stantio, il pomodoro deve ricordare la polpa appena spremuta. Gli ingredienti devono essere amalgamati tra loro, riconoscersi ma essere un tutt'uno: devono dare la sensazione di "sciogliersi in bocca".

La pizza deve essere digeribile e se non lo è, l'impasto non è ben lievitato o maturato oppure la cottura è insufficiente. Non deve essere gommosa, la masticazione deve essere facile, verificare che la massa interna sia ben cotta e gli alveoli tondi;

QUICK OVEN FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito

Prova la comodità e la qualità delle patatine Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com



poche devono essere le bolle esterne e la pizza non deve presentare parti più bruciate. Meno è condita, più si riesce ad apprezzarne l'impasto; più è semplice e più si capisce la qualità delle materie prime.

Pizze a confronto...

Margherita

Completa e bilanciata, rimane la versione nutrizionalmente più valida. Va soltanto integrata con della verdura.

Marinara

Molto leggera, può sostituire un primo piatto, ma da sola non regge il pasto. Va accompagnata con un secondo e un po' di verdura.

Vegetariana

Ricca di sali minerali e fibra, se è preparata con la mozzarella può costituire un pasto completo

Romana

Ben equilibrata, contiene ricotta che garantisce proteine di ottima qualità senza appesantire la digestione.

Al prosciutto

Il prosciutto cotto completa l'apporto proteico della pizza senza accentuare troppo il gusto salato.

Quattro formaggi

I punti deboli sono la digeribilità e l'alto contenuto di grassi legati all'uso abbondante di conserve sott'olio.

Capricciosa

La differenza con una quattro stagioni? Nessuna, se non nel fatto che in quella versione gli ingredienti sono suddivisi in 4 settori, mentre nella capricciosa sono mescolati in modo omogeneo su tutta la pizza. Naturalmente anche le controindicazioni sono le stesse.

Gorgonzola e speck

Un abbinamento di recente invenzione che ha conquistato molta popolarità. L'intensità del sapore è garantita, ma sono assicurate anche sete e arsura per molte ore dopo il consumo.



Pizza e ananas

È un'associazione utile in soggetti non diabetici ma che hanno la tendenza alla ritenzione idrica, in questo caso peggiorata dall'eccesso di sali minerali. Si sfrutta, infatti, il potente stimolo glicemico indotto sia dai carboidrati della pizza ed eventualmente della mozzarella sia dal carico di zuccheri dell'ananas che per questo motivo è un frutto diuretico.

Pizza, finocchio e pompelmo

È un'associazione adatta nei casi di affaticamento epatico, se il fegato non lavora adeguatamente, i cataboliti non saranno resi idrosolubili e perciò il rene non li eliminerà; in questi casi, infatti, lo stimolo iperglicemico non è efficace. Al contrario, l'aggiunta di acqua di vegetazione e di scorie, presenti nel finocchio, insieme allo stimolo acido del pompelmo, garantiscono attivazione ed energia all'epatocita, con una maggiore contrazione della colecisti. L'arancia in sostituzione del pompelmo, non è adatta, in quanto contiene molti sali minerali ed una significativa quota di vitamina A che, come tutte le vitamine liposolubili, appesantisce e rallenta il lavoro epatico.

Pizza, sedano e pompelmo

Associazione ideale nei soggetti con tendenza alla stitichezza (normalmente aggravata dalla pizza). Il sedano, infatti, è lassativo sia per il contenuto di fibra, sia per lo stimolo irritativo diretto sulla parete intestinale. Il suo iodio sollecita la tiroide ad una maggiore produzione ormonale, con la conseguente accelerazione di tutti i metabolismi. Infine, l'acqua di vegetazione del sedano, unita a quella del pompelmo agevola la funzione urinaria.

LA FORZA DEL GERMOGLIO
DI RISO INTEGRALE ITALIANO



**Sei
veramente
sicuro di
accontentare
tutti?**

dal riso integrale germogliato
MOZZARISELLA:

100% vegetale, biologica, leggera,
senza lattosio, senza glutine!

Mozzarisella è disponibile
anche in confezioni da 1 kg (surgelata)
in scaglie, già pronta per l'utilizzo.

Un'alternativa alla normale
mozzarella, prodotta solo con ingredienti
naturali di primissima qualità
per una pizza gustosa e digeribile.



Per saperne di più:
mozzarisella.com



**Il Granaio delle Idee Srl**

Via Trento 7, 35020 Maserà
di Padova (PD)
info@ilgranaiodelleidee.com
Tel. 049 8862824



Nucleo®

Pizza 8 Cereali

L'estensione del gusto, quell'equilibrio di aromi, profumi e sapori che dalla base si propaga fino a legarsi e fondersi con la farcitura della pizza, in un tutt'uno armonioso e bilanciato. Pensando e interpretando la pizza proprio partendo dalla base: così Il Granaio delle Idee, da vent'anni fra le aziende italiane leader e riferimento nei preparati per la panificazione, ha progettato e testato - attraverso il suo innovativo Laboratorio di Ricerca e Sviluppo - l'italianissimo **Nucleo® Pizza Gurmè**.

Nucleo® è il marchio registrato dall'azienda padovana, che si concretizza in una miscela concentrata di ingredienti, omogenei e stabili che, in aggiunta e non in sostituzione alle farine abitualmente utilizzate, permette di ottenere basi speciali per pizza. Non una nuova farina quindi, ma una linea di prodotti ideata, predisposta e dedicata proprio ai maestri pizzaioli e alle loro specifiche esigenze.

Sono 8 in totale le diverse miscele della linea **Pizza Gurmè**, che garantiscono un deciso innalzamento delle performance dell'impasto, consentendo così un'ottima lavorabilità, una maggiore stabilità nella lievitazione, forte estensibilità e perfetta adattabilità al processo normalmente impiegato. Nessuno stravolgimento nella ordinaria preparazione della linea quindi ma un'efficienza supplementare che si evidenzia da subito nell'aumento del volume del cornicione e dall'ottima alveolatura, visibile fin dalla parte più sottile della base, e dalla decisa riduzione di gommosità della pizza. Il **Nucleo® Pizza Gurmè** è pensato per incontrare le molteplici e costanti richieste del consumatore, che per esigenze alimentari o stili di consumo richiede sempre più attenzione e versatilità alla composizione della base della pizza.

Come nel caso del **Nucleo® Pizza 8 Cereali** che nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e che contiene in un unico blend le proprietà e il gusto di mais, avena, grano tenero, segale, riso, orzo, farro e grano duro. Il tutto impreziosito con semi di papavero blu, sesamo bianco, sesamo nero e soia tostata, che insieme alla miscela di cereali donano alla pizza un gusto ricco e rustico e una fragranza unica. Se solitamente gli impasti a base di multicereali sono complessi da predisporre, principalmente perché i semi e i fiocchi contenuti in queste miscele possono rovinare la maglia glutinica, il **Nucleo® Pizza 8 Cereali** invece evita qualsiasi criticità in fase di lavorazione dell'impasto, in quanto non contiene gritz di soia, elemento normalmente causa della rottura della maglia glutinica. Un altro e certificato pregio di questo **Nucleo®**, a cui si aggiunge anche la possibilità di ottenere una base per pizza a basso contenuto di zuccheri.





PIZZA *gurmé*

ESTENSIONE DEL GUSTO

Dall'esperienza de **Il Granaio delle Idee** nasce l'innovativo **Nucleo®** per **Pizza Gurmé**, la nuova linea esclusivamente dedicata ai professionisti della pizza. Miscele concentrate di ingredienti selezionati e di alta qualità che, aggiunte alle farine abitualmente utilizzate, permettono di ottenere **basi speciali** per pizza.



PREPARATO PER PIZZA 8 CEREALI



Mais, avena, grano tenero, segale, riso, orzo, farro e grano duro: 8 cereali selezionati, insieme in un blend ricercato. Impreziosito con semi di papavero blu, sesamo bianco, sesamo nero e soia tostata, dona alla pizza un gusto ricco e una fragranza unica.

Nucleo® 2+8

Scopri le miscele della nostra nuova linea per maestri pizzaioli su www.pizzagurme.it

Pizza Gurmé è un prodotto de Il Granaio delle Idee
info@ilgranaiodelleidee.com | tel 049 8862824

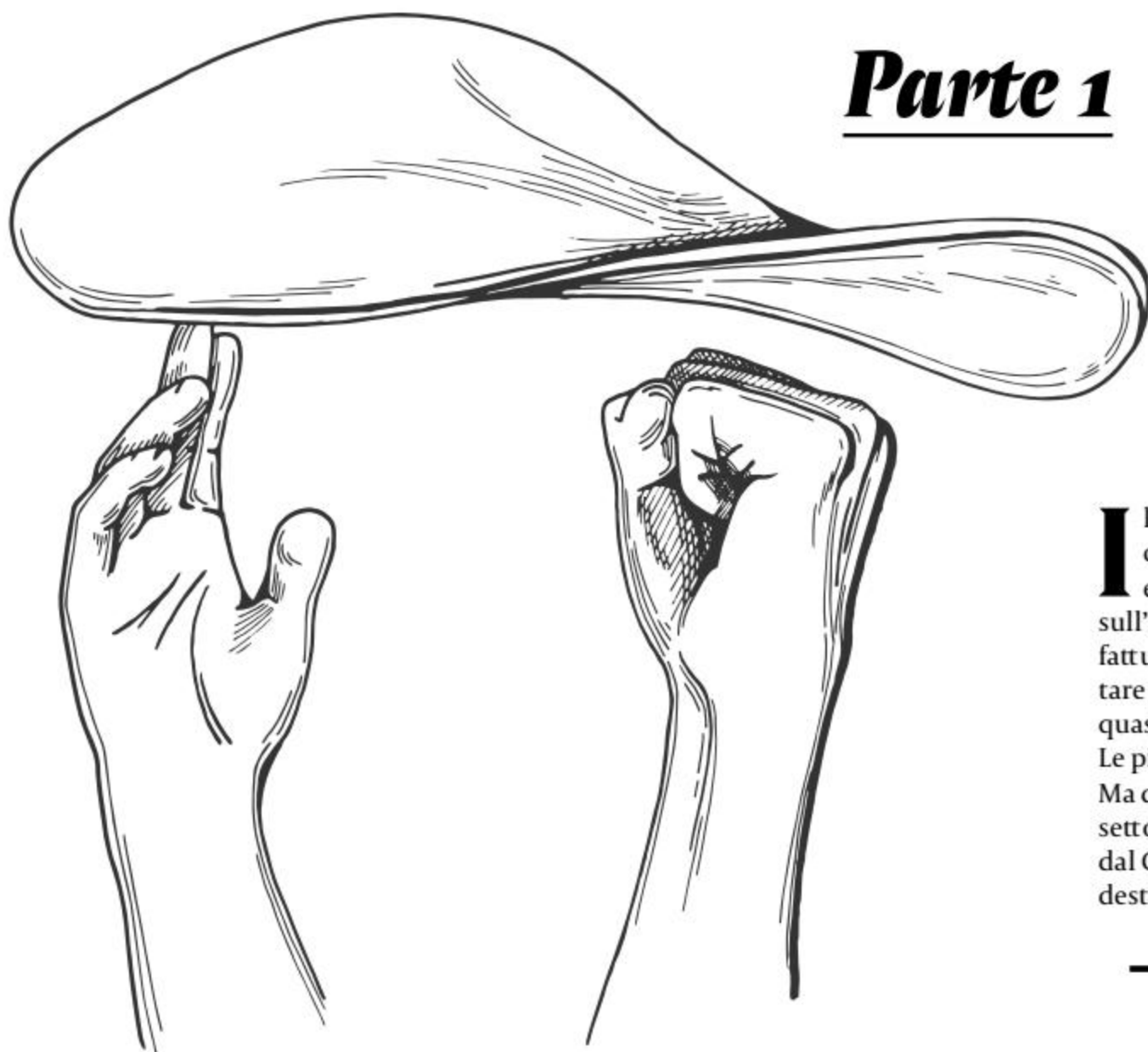


cercasi/offresi

Pizzaioli:

ISTRUZIONI PER L'USO

Parte 1



Il mercato della pizza in Italia è in costante crescita: secondo uno studio effettuato da ICE e Federalimentare sull'industria agroalimentare italiana, il fatturato annuo del comparto agroalimentare vale 132 miliardi di euro, coinvolge quasi 6900 aziende e 385mila lavoratori. Le pizzerie superano le 80000 unità. Ma quanti sono gli addetti operanti nel settore pizzeria? Un'indagine condotta dal Centro Studi CNA cita 100.000 addetti, destinati a raddoppiare nel fine settimana.

di Cristina Mandolin



PAVESI FORNI PRODUCE:

FORNI PROFESSIONALI
A LEGNA E A GAS

CON PIANO MONOBLOCCO
FISSO O ROTANTE.

LINEA JOY CON FINITURA A
CUPOLA PERSONALIZZABILE.

FORNI SU MISURA.



È ONLINE IL NUOVO
SITO WEB
www.pavesiforni.it

cambia look al tuo
ristorante con un click !

Dal 1969

L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI.
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI.



“ *Ma come si reperiscono gli operatori specializzati nel settore pizzeria? Quali sono le difficoltà che incontrano i titolari di attività nella ricerca di un pizzaiolo? Come si può condurre una ricerca mirata e cercare di trovare la persona giusta da inserire nel proprio team?*

La selezione

La ricerca del pizzaiolo avviene a tutt'oggi prevalentemente tramite passaparola, per lo più contattando altri professionisti o scuole per pizzaioli oppure tramite social. Il ristoratore si trova spesso in condizione di contingente necessità, trovandosi a far fronte ad un'emergenza: il pizzaiolo storico se ne va da un momento all'altro, il giovane aiuto-pizzaiolo dall'oggi al domani decide di accettare altre opportunità, lasciando il proprietario in un momento clou della stagione a dover trovare in corsa un sostituto.

Come si muovono invece i pizzaioli nella ricerca di un lavoro? Quali sono le linee guida da seguire per trovare l'opportunità giusta? E quali invece gli errori da non commettere? ”

“ *Cosa fare per cercare di evitare che tutto ciò possa accadere di nuovo?*

Qualche piccolo consiglio per il Ristoratore che si trova a dover selezionare una nuova risorsa: ”



- Controllate le **esperienze** di lavoro: fate domande, verificate dove ha lavorato, chiedete il perché di eventuali cambi (soprattutto per chi ha cambiato con frequenza posti di lavoro).
- **Referenze:** se qualcosa dovesse “stonare” relativamente alle esperienze pregresse, un controllo delle referenze potrebbe risultare utile: una telefonata all'ex datore di lavoro o ex collega potrebbe fugare eventuali dubbi. Se il pizzaiolo ha frequentato dei corsi, può risultare efficace contattare la scuola di formazione e parlare con il docente: potrebbero emergere informazioni utili sia per quel che concerne le competenze tecniche (il saper fare), sia per quel che riguarda il modo di porsi con gli altri, che si traduce in capacità di lavorare in un team.
- **Chiarezza:** Essere chiari su quel che richiedete in termini di competenze tecniche e cosa prevede il ruolo ricercato: verificate bene e, se necessario, passate ad una “prova pratica” (test di stesura o cottura) immediata: in questo modo potreste “testare” la capacità del candidato di reagire a situazioni in condizioni di stress. Chiarezza sulle condizioni economiche ed eventuali benefit, del grado di autonomia richiesto.

GreenS[®]
food

Naturalmente Porcini!



DAL PRODUTTORE I MIGLIORI PRODOTTI PER IL TUO RISTORANTE E PIZZERIA

- nuova linea di porcini surgelati per la pizza
- ampio e costante assortimento, dai funghi porcini ai coltivati, dai frutti di bosco alle verdure surgelate

Adatto
alla
Pizza

GreenS[®]
food

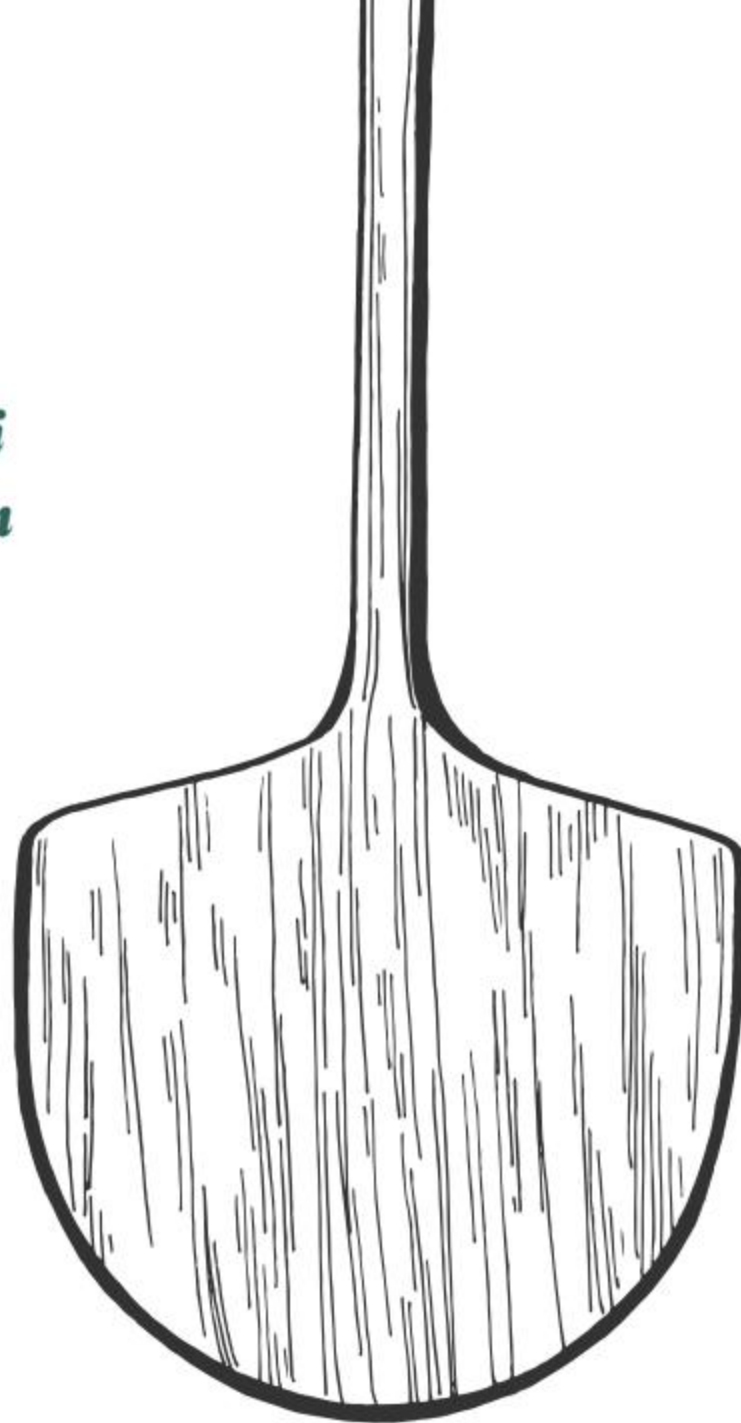
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



“ *Quali sono invece le raccomandazioni che ci sentiamo di fornire a chi è alla ricerca di un impiego? Cinque suggerimenti utili per centrare l'obiettivo:* ”

1. **Professionalità:** un curriculum vitae ben preparato è il primo biglietto da visita per dimostrarsi a passo con i tempi. Nel curriculum suggeriamo di Indicare date reali delle esperienze passate, anche se non pertinenti alla ricerca per cui ci si candida, ed essere pronti a motivare le proprie scelte in fase di colloquio di lavoro. Eventuali corsi di specializzazione e la conoscenza di lingue straniere può costituire un plus in fase di scelta. Per i professionisti che cercano lavoro all'estero la conoscenza di almeno una lingua straniera è requisito assolutamente fondamentale

2. **Reputazione digitale.** Fate attenzione alle immagini e ai commenti sui profili social! Possono aiutare a trovare lavoro ma può anche essere controproducenti! Uno spirito polemico e critico nei confronti di tutto e tutti potrebbe danneggiarvi: il potenziale datore di lavoro potrebbe dare una sbirciatina a quel che dite e fate (se il vostro profilo è pubblico). Valorizzate piuttosto con foto e video le vostre migliori realizzazioni, mettete in evidenza le vostre passioni senza esagerare e strafare. Quindi autostima, ma è sconsigliato sopravvalutarsi.



3. **Spontaneità e Sincerità.** Sembra la regola più scontata e sottovalutata per fare un buon colloquio, eppure paga sempre. Sii te stesso e affronta il colloquio con personalità e ti aiuterà sicuramente a distinguerti da tutti gli altri candidati.

Sii sincero: le competenze da te descritte e le esperienze maturate verranno verificate quando sarai messo alla prova, quindi meglio indicare quel che realmente si sa fare al meglio.

4. Chiedi, chiedi, chiedi!

Hai dubbi o qualcosa non ti è chiaro? Non esitare, fai domande. Porre domande o chiedere spiegazioni non solo ti aiuta a capire meglio cosa si aspettano da te, ma è anche sinonimo di curiosità e intelligenza. Cosa NON chiedere subito? Lo stipendio, le ferie: lascia che sia il potenziale datore di lavoro a parlarne!

5. Anche il look ha la sua importanza

Un aspetto pulito, curato ed ordinato colpisce positivamente chi ci intervista.

Infine, un'ultima raccomandazione per i pizzaioli: studiate, leggete, specializzatevi, aggiornatevi e confrontatevi. È un investimento che ripaga sempre e consente di trovare le opportunità migliori sul mercato. Per i datori di lavoro: supportate nella formazione dei vostri dipendenti. Avrete persone più felici e soddisfatte, che nei momenti di difficoltà saranno in grado di sopportare qualche sacrificio.

...continua





FARINE BIOLOGICHE ITALIANE DELLE OASI RACHELLO

Ogni prodotto coltivato nelle Oasi Rachello,
è **100% ITALIANO**, **100% TRACCIABILE**
e lavorato solo presso il **NOSTRO MOLINO**.

È proprio la possibilità di ricostruire la storia dei grani passo per passo che definisce l'origine italiana e la qualità delle nostre farine.

Ciascun cereale è coltivato nelle **Oasi Rachello, luoghi incontaminati** situati in aree geografiche distanti da industrie, discariche, autostrade o strade ad alto traffico.

Territori italiani "puri", in cui si pratica esclusivamente un'agricoltura **virtuosa, rispettosa e controllata** secondo i dettami di un nostro rigido disciplinare di coltivazione.

**SOLO
CON
NOI**

- ✦ Coltivazioni in Oasi protette
- ✦ Filiera tracciabile dal seme alla farina
- ✦ Grano 100% italiano
- ✦ Grani antichi
- ✦ Bio e convenzionale

Sweet On The Road

di Denis Dianin

Denis Dianin è il pasticcere che la redazione di *Pizza e Pasta italiana* ha interpellato per una proposta di un dolce da passeggio "on the road". Dianin opera nel settore della ristorazione e della gelateria e questo mondo lo affascina a tal punto che affianca gli studi tecnici a lavori nel settore del food. La curiosità lo spinge a sperimentare e a conoscere: dagli studi in chimica all'utilizzo dei primi lieviti, dal confronto con le aziende molitorie della zona per conoscere la struttura delle farine fino alle aziende produttrici di ingredienti e materie prime affini al mondo della pasticceria. Accumulata una notevole esperienza apre la sua prima attività nel 1999, riunendo pizzeria d'asporto, pasticceria, gelateria e cioccolateria, riscontrando un notevole successo. In seguito, la necessità di allargarsi e di dar finalmente vita alla sua pasticceria, un locale in cui proporre creazioni dall'alto valore estetico, ma anche in grado di presentare un'offerta che inizia a colazione e prosegue fino all'aperitivo. Nel 2005 inaugura un nuovo locale, con ampio laboratorio: è la d&g patisserie. Un percorso e un locale che nel

tempo hanno portato Denis ad ambiti riconoscimenti, primo fra tutti l'ingresso nella prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI).

Pubblicamente riconosciuto come una delle Pastry Star emergenti a livello mondiale, Denis Dianin ottiene anche il riconoscimento della stampa. Ambizioso ed emozionante il progetto che vedrà il maestro AMPI Denis Dianin portare la propria interpretazione della grande pasticceria italiana a Kuala Lumpur, in Malesia.

Il 2016 è un anno ricco di successi e riconoscimenti, ma anche di innovazioni di prodotto. Denis presenta il rivoluzionario panettone in vasocottura all'evento *Sweet of Milano*: un grande successo subito bissato a novembre a Torino, all'evento *Una Mole di Panettoni*, dove viene premiato come miglior panettone creativo. Infine il premio miglior packaging sulla Guida Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2016 del Gambero Rosso, un riconoscimento alla grande attenzione che Denis dedica non solo al prodotto ma anche alla sua presentazione.







Sableé al limone

1000 g	Farina
710 g	Burro salato
	Lurpack
650 g	Zucchero
355 g	Tuorlo
10 g	Sale
30 g	Baking

Sabbiare con lo scudo la farina con il burro ammorbidito. Aggiungere il tuorlo sino a quando sarà amalgamato. Infine aggiungere sale zucchero e baking. Attenzione che il sale deve essere particolarmente fine; altrimenti, scioglierlo molto bene all'interno dei tuorli prima di impastare. Una volta impastato, chiudere all'interno di un telo di nylon. Una volta stabilizzata, reimpastare per renderla lavorabile. Stendere in sfogliatrice allo spessore di 2 mm. Raffreddarla. Decopparla a forma di semicerchio. Cuocere su teglia forata rivestita con tappetini microforati forosil. Cottura a 165° per 20 minuti circa a valvola aperta.

Crema al cioccolato bianco e lime

325 g	Latte
15 g	Glucosio
13 g	Gelatina animale
120	bloom
65 g	Acqua
481 g	Cioccolato bianco Ivoire
15 g	Scorza di lime grattugiata
650 g	Panna

Portare a 90° latte e glucosio. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata con la propria acqua. Mixare bene. Aggiungere il cioccolato bianco miscelato con la buccia di lime. Sempre continuando a mixare aggiungere la panna fredda. Lasciare a riposo 12 ore.

PAWNEE, IL MIGLIORE PER LA PULIZIA PROFESSIONALE.

Generatori di vapore con aspirazione



elimina
i detersivi



sanifica
senza i 4
passaggi HACCP



dimezza
i tempi di
pulizia



- Rispetta la normativa HACCP
- Erega vapore 175°C
- Aspira e asciuga

PIASTRELLE



Sgrassa e aspira

ACCIAIO



Sanifica senza aloni

PAVIMENTI



Spazza, lava, asciuga

RICHIEDILA GRATUITAMENTE

E SENZA IMPEGNO PROVALA NEL TUO LOCALE

CHIAMA ORA 041 449949

DA CAGLIARI, IL VINCITORE
DELLA PIZZA IN PALA 2018 È

ROBERTO MELONI



Roberto Meloni è il pizzaiolo che quest'anno si è aggiudicato la gara di Pizza in Pala al Campionato Mondiale della Pizza.

Forte di una lunga esperienza maturata in tanti anni di lavoro, il pizzaiolo di Maracalagonis, in provincia di Cagliari, è entrato nella Hall of Fame del Campionato Mondiale della Pizza. Il pizzaiolo 46enne ha totalizzato 831 punti superando di un soffio il francese Thierry Gourreau e proprio come tanti suoi colleghi coregionali che da anni ormai si aggiudicano importanti piazzamenti al Campionato Mondiale della Pizza, ha presentato una pizza dove i sapori della Sardegna vengono valorizzati ed esaltati. In questa intervista Roberto Meloni ha raccontato la propria vicenda personale e la propria esperienza durante la manifestazione di Parma, evidenziando una grande umiltà e abnegazione al lavoro.

**Complimenti per la bella vittoria!
Da quanto tempo lavori come pizzaiolo?
Qual è la tua esperienza professionale?**

Ho iniziato a lavorare in una pizzeria circa 31 anni fa come lavapiatti, ho fatto la gavetta e nel corso degli anni ho imparato l'arte ricoprendo i vari ruoli all'interno dell'ambiente di lavoro: prima come dipendente e pizzaiolo, ed infine titolare di una attività. Grazie all'A.P.W (Acrobatic Pizza World), l'associazione di cui faccio parte, ho avuto la possibilità di continuare il mio percorso formativo iniziando una carriera come consulente tecnico e istruttore. Oggi sono docente all'interno di un istituto di formazione professionale. E infine il duro lavoro, lo studio e la forza di volontà che mi hanno portato fino a qui.

Hai vinto in una categoria, quella della Pizza in Pala, che da qualche anno è sempre più presente nelle pizzerie. Cosa pensi di questa riscoperta?

Penso che sia un'alternativa al modo classico di fare la pizza e ciò si sposa bene con la realtà di una clientela sempre più attenta ed esigente. Negli ultimi anni questa pizza ha preso sempre più piede all'interno delle competizioni tra pizzaioli, anche questo ha permesso di apprezzare le sue qualità.

La vittoria al Campionato Mondiale della Pizza ha cambiato la tua professione? Sulla pagina facebook della tua pizzeria hai annunciato la chiusura del tuo storico locale di Cagliari, immagino per intraprendere nuove strade...

Il primo premio mi ha permesso di velocizzare il percorso di cambiamento che avevo già intrapreso e la chiusura del locale fa parte di questo percorso. Continuerò a insegnare, a fare consulenze e a collaborare con l'associazione e con il mio allievo Simone Russo. Le nuove strade mi hanno già portato a una collaborazione a Porto Cervo e in programma affiancamenti con importanti chef e varie esperienze all'estero tra cui anche in oriente.



IN FOTO
Roberto Meloni e
la sua pizza in pala
appena sfornata

Qual è la ricetta della pizza che hai portato al Campionato Mondiale della Pizza?

L'impasto è un indiretto con biga, rinfrescato con farina integrale, semola di grano duro, grano saraceno e semi di lino, idratazione 80% e con una maturazione totale di più di 72 ore. Per la farcitura ho usato una delicata mozzarella di pecora, spinacino croccante, cuore di carciofo tagliato fino, carpaccio di muggine marinato, pomodorino datterino confit, zeste di limone e un olio evo fruttato.



Alcuni ingredienti della tua pizza, come per esempio la mozzarella di pecora o il carpaccio di muggine marinato, provengono dalla grande cucina. Che cosa ti ha spinto a sceglierli?

Innanzitutto ho voluto scegliere prodotti della mia terra, prodotti da piccoli allevatori e coltivatori, ma soprattutto genuini e grazie ai consigli dello chef Raimondo Tuveri (chef di origine sarda che vanta importanti esperienze professionali in Hotel e ristoranti di lusso in alcune delle più prestigiose località turistiche del Mediterraneo NDR) che mi ha insegnato a trarre il massimo da questi alimenti.



C'è qualche pizzaiolo o qualche figura a cui ti sei ispirato per la tua carriera professionale?

Sono stati principalmente i miei primi maestri che mi hanno iniziato all'arte e dato soprattutto la disciplina. Negli anni ho appreso da chiunque era in grado di attirare la mia attenzione per arricchire il mio bagaglio professionale.

Durante la gara di Parma ci sono state delle pizze che ti hanno particolarmente colpito? Se sì, quali?

Purtroppo nei giorni della competizione non ho avuto molta possibilità di seguire le esibizioni e degustare le pizze degli altri concorrenti, anche perché era veramente un'impresa riuscire ad assaggiarne almeno un pezzo, ma tra le poche che hanno attirato la mia attenzione è stata proprio quella di Miozzo, vincitore della categoria pizza classica.

La ricetta: PIZZA "VIRGINIA"



Impasto: Metodo indiretto con biga, rinfrescato con farina integrale, semola di grano duro, grano saraceno e semi di lino, idratazione 80% e con una maturazione totale di più di 72 ore, sale, olio evo e lievito.

Farcitura: mozzarella di pecora, spinacino, carciofi, carpaccio di muggini, pomodori datterini, olio evo, scorza di limone.



**SCELTO DA CHI NON È DISPOSTO
AD ACCETTARE COMPROMESSI**

**Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.**

Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO

Comandi elettronici o elettromeccanici
per il controllo indipendente
della temperatura.

Resistenze disposte sul lato superiore
e inferiore della camera di cottura.

Controllo preciso della cottura.

Elevata capacità produttiva
ed ridotti consumi energetici.



Castelliforni 

FORNI MACCHINE ARREDAMENTI E ATTREZZATURE
PER PIZZERIE PASTICCERIE TAVOLE CALDE
IMPIANTI PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it

IL CAMPIONE MONDIALE DI
PIZZA SENZA GLUTINE 2018:

GIANNI POMPETTI



Gianni Pompetti, classe 1975 di Castelnuovo Vomano (Teramo) è il Campione 2018 per la categoria Pizza Senza Glutine. Il pizzaiolo abruzzese gestisce la "Pizzeria dei Poemi" (Valvomano) e vanta un ampio palmares di premi e riconoscimenti ottenuti in quasi 10 anni di competizioni di pizza in tutta Europa, l'ultimo successo ottenuto lo scorso 11 aprile a Parma non arriva per caso, ma è frutto di impegno, dedizione e ricerca, come si legge nell'intervista che Pizza e Pasta Italiana ha dedicato a questo bravo pizzaiolo. Gianni Pompetti ha partecipato con successo a diverse importanti competizioni di pizza, vincendo in Francia nel 2009, a Rimini nel 2010, a Budapest nel 2011, arrivando secondo nelle categorie di Pizza in Pala e Pizza Senza Glutine del Campionato Mondiale della Pizza a Parma nel 2014 e infine il primo posto nell'edizione 2018 per la categoria glutenfree. La pizza di Gianni Pompetti è una sintesi tra semplicità degli ingredienti (pomodoro, mozzarella, alici e timo) e grande accuratezza nella preparazione degli ingredienti e dell'impasto.

IN FOTO

Gianni Pompetti sul gradino più alto del podio della categoria Pizza Senza Glutine

Complimenti per l'ottimo risultato. Ti aspettavi di vincere il Campionato Mondiale della Pizza per la categoria gluten free?

Onestamente no, ci speravo e alla fine ho raggiunto questo importante traguardo, nel 2014 sempre al Campionato Mondiale della Pizza, per la categoria Glutenfree, mi sono classificato secondo, ma la vittoria è tutta un'altra cosa.

Come ti sei avvicinato alla ristorazione gluten - free?

Come spesso succede in questi casi, tutto è nato da una necessità: cinque anni fa Morena, mia moglie, ha scoperto di essere celiaca e questo mi ha spronato a ricercare un'alternativa alla pizza che normalmente facevo nel mio locale, ho cominciato a preparare le mie prime pizze gluten free con questa urgenza: dare a mia moglie la possibilità di mangiare una pizza buona e saporita che non avesse nulla da invidiare a quelle che propongo nella mia pizzeria. Il passo successivo è stato inserire un menù - pizza che fosse non solo adatto agli intolleranti al glutine, ma che fosse allo stesso tempo buono e di qualità.

La pizza "Giusy" ti portato sul gradino più alto del podio, ma a ben vedere gli ingredienti sono quelli di una pizza Margherita, pomodoro, mozzarella e in aggiunta le alici con il timo...

E' vero, si tratta di una farcitura molto semplice e per questo ho voluto puntare sulla qualità dei prodotti, il pomodoro per esempio è di San Marzano ed una volta raccolto, l'ho conservato intero sott'olio. Quando è arrivato il momento di usarlo, l'ho privato della buccia e messo direttamente sulla pizza. Le alici invece sono del Mar Cantabrico e per conservarne al meglio la consistenza e la sapidità le ho messe a fine cottura. La straciatella di mozzarella e il timo hanno fatto il resto dando un tocco di freschezza alla pizza.



IN FOTO
Gianni Pompetti con il giudice
al forno Giuseppe Conte

E l'impasto?

Questo impasto nasce dopo diversi tentativi, prima con farina di riso, poi con l'aggiunta fecola di patate e amido di mais. C'è voluta un po' di pazienza, ma alla fine, test dopo test, ho raggiunto la giusta consistenza e la sapidità che desideravo.



La “Pizzeria dei Poemi” propone da qualche anno sia pizza tradizionale che pizza senza glutine. Come ha reagito la tua clientela a questo tipo di proposta? La pizza “Giusy” è disponibile nel menù del tuo locale?

Ti rispondo partendo dall'ultima domanda: la pizza “Giusy” è il nostro best seller, è la pizza gluten free che sta andando per la maggiore. Mediamente serviamo un centinaio di pizze senza glutine a settimana, un numero importante per un locale che ha 300 posti a sedere e che non si trova in una grande metropoli. Ovviamente i clienti che richiedono questo tipo di pizza non sono tutti celiaci, anzi la maggior parte ha semplicemente desiderio di assaggiare una pizza diversa, o che possa essere - a loro avviso - più digeribile e leggera rispetto ad una pizza con glutine. Come pizzaiolo e ristoratore mi impegno sempre a dare il massimo per i miei clienti e per accontentare le loro richieste, altrimenti se non fosse così avrei fatto altro nella vita.

La gestione della pizza senza glutine richiede attenzione e il rispetto di alcune semplici regole... Come hai organizzato il servizio nella tua pizzeria?

Partiamo dalla sala: il personale di sala è stato formato e continua ad essere aggiornato sull'intolleranza al glutine, non è certo obbligatorio, ma voglio che tutti sappiano cosa rispondere ai clienti nel caso in cui questi richiedano delle informazioni sulla pizza e sui suoi ingredienti. Il menù glutenfree è completo, sono disponibili dolci, primi piatti, pizze, secondi e gelato, in questo modo che vuole un piatto glutenfree ha a disposizione praticamente le stesse scelte di chi vuole una pietanza con glutine. E' stata una scelta complicata, ma ha pagato: il celiaco è un cliente che può essere facilmente fidelizzato ed è sempre un'ottima pubblicità per il mio locale. La zona di cottura per la pizza senza glutine ha un forno dedicato, dove preparo le pizze. Per le altre pizze invece utilizzo due forni, uno a legna e uno a gas.

L'ultima domanda, durante questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza che impressioni hai avuto dal livello delle pizze proposte?

Ho potuto vedere diverse pizze e posso dire che c'è una continua ricerca ed evoluzione. Personalmente credo che tutti i concorrenti nella gara di Pizza Senza Glutine abbiano espresso una ricerca negli ingredienti e nelle materie prime molto elevata. E' vero che si tratta di una competizione mondiale, in cui tutti i pizzaioli danno il meglio, ma in generale c'è sempre più attenzione e preparazione.



IN FOTO
La pizza “Giusy”



+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON **PIZZAPIÙ** Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



Bilanciate
Equilibrate
Gustose



- Calorie
- Grassi
- Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

www.pizzapiugustoebenessere.com

Richiedi informazioni inviando una email a: **pizzapiu@greci.it**



PIZZAMASTER

Una presenza ormai diventata familiare al Campionato Mondiale della Pizza è quella dell'azienda svedese PizzaMaster, marchio conosciuto in tutto il mondo per la produzione di forni elettrici professionali per pizza. Partner tecnici per le aree dedicate alle gare di pizza senza glutine e pizza a due, abbiamo chiesto ad Elisabeth Zickert - Sales Director South and West Europe di PizzaMaster - un punto di vista sulla manifestazione.

È con grandissimo entusiasmo che - per il terzo anno di seguito - abbiamo partecipato, come sponsor al Campionato Mondiale della Pizza a Parma. Anche quest'anno il risultato è stato superiore alle aspettative; siamo infatti tornati a casa carichi di energia, di nuove idee e di molti nuovi contatti interessanti. Il campionato della Pizza di Parma è davvero un evento unico: pur essendo una competizione molto seria, la collaborazione e il rispetto fra i partecipanti sono palpabili. L'innovazione che passa trasversalmente in tutti i settori dell'economia, anche qui sta facendo sentire i suoi effetti. La continua ricerca della migliore qualità, porta la pizza ad essere sempre più importante nel panorama del comparto food a livello mondiale, tanto che si parla di un parziale riconoscimento anche da parte dell'Unesco (era ora!) Questo evento è ormai diventato a tutti gli effetti Internazionale. Quest'anno erano presenti

partecipanti da più di 40 paesi, l'Italia la fa ancora da padrone ma ci sono realtà emergenti che nei prossimi anni faranno sentire la loro voce.

*Grande soddisfazione di **PizzaMaster** durante lo show cooking del prestigiosissimo Chef Heinz Beck di "la Pergola" di Roma, che ha apprezzato le eccellenti performance dei nostri forni.*

Questa manifestazione sta crescendo sempre di più e nei prossimi anni sarà sicuramente un punto di riferimento mondiale per il nostro settore. Grazie a tutti gli organizzatori di del Campionato Mondiale della Pizza per l'ottimo lavoro svolto insieme a noi.



IN FOTO
Uno dei momenti della gara
di Pizza a Due, con il forno
PizzaMaster

Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!



MAGIC COOKER®



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO

CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9



 **Omega**
distribuzione

www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583

PARMIGIANO REGGIANO

Stefano Miozzo, Campione del Mondo di pizza Classica e del Premio Speciale "Parmigiano Reggiano", ospite in caseificio per vivere una esperienza da "casaro per un giorno"

Reggio Emilia, 12 giugno 2018

Immersersi nel mondo del Re dei formaggi, diventare aiuto casaro per un giorno e fare la propria forma di Parmigiano Reggiano da aprire e utilizzare dopo 12 mesi, al compimento della stagionatura minima, è il premio messo in palio dal Consorzio per il vincitore del Campionato Mondiale della Pizza che si è tenuto a Parma dal 9 al 11 aprile. A meritarsi questa esperienza è stato Stefano Miozzo, pizzaiolo dell'Hostaria Al Borgo 1964 di Cerea (VR) che lunedì 14 maggio è stato ospite presso l'Antica Fattoria Caseificio Scalabrini di Bibbiano (RE) dove ha vissuto una vera e propria giornata da aiuto casaro facendo la sua personale forma di Parmigiano Reggiano che rimarrà in stagionatura per minimo 12 mesi e, una volta espertizzata

dagli esperti battitori del Consorzio e marchiata con il tradizionale bollo a fuoco, sarà pronta per essere utilizzata sulle sue pizze da campione. Il Consorzio sta rivolgendo sempre più attenzione al mondo delle pizzerie e dei pizzaioli che ricercano la qualità e proprio in quest'ottica ha partecipato come sponsor al Campionato mondiale della pizza con una categoria di gara dedicata e con un seminario sulle caratteristiche del prodotto e un focus sul food cost e l'utilizzo delle diverse stagionature in cucina.



IN FOTO
Stefano Miozzo ospite
del Caseificio Scalabrini
per l'esperienza "Casaro
per un giorno"

*La delicatezza del blu
ricopre la tua tavola d'estate!*

Ventidue
Tovagliato Monouso



Richiedi la tua campionatura gratuita.

CHIAMACI ALLO 049 5855295

Ventidue S.r.l

Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 Bovolenta (PD) ITALY - Tel. +39 049 5855295
info@ventiduegroup.com - ventiduegroup.com



Il Filò delle Vigne



Un'azienda vitivinicola d'avanguardia nei Colli Euganei

di Giampiero Rorato

L'Italia è, in tutte le sue regioni, una terra vocata alla vitivinicoltura, qui presente ancor prima che vi arrivassero nel Sud Italia i coloni greci, nell'VIII secolo avanti Cristo, e alcune aree sono più vocate di altre, regalando vini di altissima qualità. Fra queste aree ci sono i Colli Euganei, quel gruppo collinare abitato fin dall'antichità, ricco di sorgenti termali e amato dal grande poeta Francesco Petrarca (1304-74). Il Petrarca era giunto a Padova nel 1361, spostandosi subito a Venezia e nel 1369, su invito dell'amico Francesco

da Carrara andò ad abitare ad Arquà, luogo dolce e ameno, inghirlandato di ciliegi e olivi e ornato di ben curati filari di viti. In queste colline - con le antiche terme di Abano e Montegrotto, fra le più celebri d'Europa - la viticoltura ha storia antichissima, tanto che il poeta romano Marziale (40-104 d.C.), restò ammirato della bellezza dei Colli, dove i filari di viti dalle foglie rosse disegnavano perfette simmetrie e il grande Virgilio (70-19 a.C.), scrive che nei colli *lentae texunt umbracula vites* (Ecl. IX, 42), cioè le viti flessibili tessono ombre leggere.

"Dentro
una grande
pizza
c'è sempre
una grande
farina"

TESTA e CUORE



PARTNER DEI PIÙ ESIGENTI
MAESTRI PIZZAIOLI

www.molinochiavazza.it



Formati: 5 kg - 25 kg



A Baone

Di quello che scrivono i poeti dell'antica Roma e, assieme a loro, altri scrittori di quel tempo lontano, ci interessano le numerose citazioni sulla vitivinicoltura. E Baone, comune situato nel versante meridionale dei Colli Euganei, adiacente ad Arquà Petrarca, come già in epoca romana ancor oggi è un rinomato centro vitivinicolo e sui dolci pendii collinari, a un'altitudine dai 50 ai 200 metri sul livello del mare, c'è la bella azienda denominata "Il Filò delle Vigne".

Quando si parla o si scrive di vino, si deve sempre partire dal terreno, perché le prime caratteristiche di un vino sono date proprio dalla terra dove è coltivata la vite. A Baone, nella zona del "Filò delle Vigne", i terreni sono petrosi a scaglia bianca, calcarei, di origine sedimentaria, trasmettendo al vino che lì nasce un'elegante sapidità e per questo i vini più interessanti sono i rossi, di alta caratterizzazione qualitativa per colore, profumi, struttura, armonia e piacevolezza.



Eppure fino a non molti anni fa i vini prodotti nei Colli Euganei – ad eccezione del Moscato Fior d'Arancio, stupendo – non

erano molto conosciuti, forse poco promossi o non rispondevano alle richieste d'un mercato sempre più esigente.



Gli uomini

In verità non basta che la terra sia molto adatta alla vitivinicoltura per ottenere vini d'alta qualità, perché resta sempre vero che il vino è "frutto della terra e del lavoro dell'uomo". Ed è quando alcuni illuminati vignaioli si sono guardati attorno, hanno visto cosa succedeva in zone molto celebri per i loro vini e hanno voluto far propria, passo dopo passo, la sapienza produttiva di vignaioli famosi nel mondo che anche nei Colli Euganei il vino lì prodotto ha iniziato ad occupare spazi sempre più ampi anche lontano dal Veneto.

Carlo Giordani, uno dei titolari dell'azienda "Il Filò delle Vigne", alla domanda

come è possibile che a Baone nascono vini straordinari risponde che è innanzi tutto merito del terreno roccioso, brullo, calcareo e molto assolato nel periodo primaverile, proprio come gran parte dell'isola di Formentera (da lui molto amata). Ma, oltre alla terra, c'è soprattutto il suo grande amore per l'azienda, un'attenzione quotidiana all'intero ciclo annuale delle viti, l'utilizzo delle tecnologie che meglio rispondono all'impegno di garantire salute e produttività alle viti, un'ottima vinificazione e, nel contempo, assicurare una viticoltura pienamente sostenibile.



Per Pizze d'Autore

Piccoli ma grandi! Forni pizza da banco Start e Pratico
per produzioni differenziate di qualità:

“Gourmet”, Senza Glutine, Uniche e Speciali...



START



PRATICO

Un premio ambito

Recentemente l'area vitivinicola dei Colli Euganei è stata scoperta anche dall'Associazione delle Enotecche Italiane, che ha voluto premiare i viticoltori dell'area per i loro vini che stanno conquistando sempre più estimatori nel mondo.

Ed ecco la motivazione del Premio: "Le élites del passato, da Francesco Petrarca ai vescovi, ai nobili veneziani, avevano già apprezzato la dolcezza delle colline, la qualità dei prodotti agricoli, la salubrità delle terme del primo parco del Veneto. Le nuove generazioni hanno saputo proiettare in ambito nazionale e internazionale una produzione vitivinicola già di pregio grazie alle caratteristiche vulcaniche del suolo e sottosuolo, accompagnandola con le storiche eccellenze dell'enogastronomia, dell'ambiente e del benessere, a testimonianza della unicità di questo territorio".



I vini

Merita soffermarsi un po' sui vini prodotti da "Il Filò delle Vigne", per sottolineare anche l'intelligente fantasia della proprietà che ha scelto nomi molto simpatici e attraenti. Perché il vino non è solo bevanda, perché dev'essere anche poesia, sogno, piacere, legame d'amicizia. E se i vitigni coltivati sono Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere e Merlot (per i vini rossi) e Chardonnay, Riesling italico e Tai (per i bianchi) oltre al Moscato giallo, i vini in bottiglia si chiamano, per i rossi, "Il Borgo delle Casette" (Cabernet Sauvignon, Franc e Carmenere/Merlot in base all'an-

nata); "Cecilia di Baone" (Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in parti uguali); "Io di Baone", da antichi vitigni autoctoni a bacca rossa; "Volo" (Merlot e Cabernet Franc); "Casa del Merlo" (Merlot in purezza). I vini bianchi in bottiglia si chiamano "Terralba di Baone" (Chardonnay, Riesling italico e Tai) e "Calto delle Fate" (gli stessi del precedente ma con diversa vinificazione). Infine ci sono due vini da dessert. "Luna del Parco" (da Moscato giallo di vendemmia tardiva) e "Fior d'Arancio Spumante", il vino da dessert dei Colli Euganei ovunque conosciuto.

Il Filò delle Vigne

Di Carlo Giordani e Sergio Giordani
Via Terralba, 14 - 35030 BAONE (PD)

www.ilfilodellevigne.it

Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie.

Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:

osteria



happy snack



salumi e formaggi



pizzeria



Sede operativa e Showroom

Via Tadesa, 2/A San Fermo di Piubega 46040 (MN)

T: 0376 655737 - F 0376 655014 - www.sanfelici.it



*Casa Vitiello
a Tuoro, in
provincia di
Caserta,*



dove scelte alternative si coniugano con la tradizione

di Caterina Orlandi

Ciccio Vitiello nasce a Caserta 25 anni fa, è uno dei pizzaioli più giovani e promettenti nel panorama italiano, e apprende l'arte della pizza a soli 9 anni, quando guardando il lavoro del pizzaiolo rimane affascinato dal mestiere, che a 13 anni diventa per lui una professione a tutti gli effetti e di necessità si fa virtù, quando il padre di Ciccio viene a mancare ed allora occorre pensare al futuro non solo suo ma di tutta la famiglia. Ciccio inizia a viaggiare e vedere le pizzerie in Italia, accumulando così esperienze su esperienze e appena diciottenne apre una piccola pizzeria al taglio, i clienti non mancano ed iniziano ad affezionarsi a questo giovane pizzaiolo campano. Nel 2014 va a Miami da un amico per aiutarlo nell'apertura di una pizzeria, nel 2015 torna a casa con tanta voglia di fare e creare un progetto che abbia come tema centrale la pizza ed il profondo legame che il cibo ha con il territorio.

Ciccio, pur rispettando la tradizione ama innovare, fare ricerca su impasti e farine, tant'è vero che partecipa lui direttamente alla selezione e miscelazione dei grani per la composizione delle farine poi studia e lavora sulle lievitazioni, in pizzeria utilizza una cella di lievitazione a temperatura controllata per proporre una pizza ottimale ai suoi clienti. Casa Vitiello ha 160 coperti, si trova all'interno di "quattro mura di tufo" del 600, ha sia una parte interna che d'estate amplia l'offerta dei posti a sedere con un giardino esterno, la maestria di Ciccio e la professionalità dei suoi collaboratori hanno fatto di questa pizzeria una tra le migliori in Italia, guadagnandosi nel 2017 i due spicchi del Gambero Rosso. Ora non aspetta altro che andare a trovare Ciccio a casa... Vitiello, s'intende!





Ricetta: Contrerranea

Mozzarella di Bufala DOP, Pesto di Rucola, Scaglie di Caciocavallo stagionato 8 mesi "Caseificio la Teresina", Riduzione di vino Casavecchia, Carpaccio di Carne di Bufalo

Semola gr

Acqua gr

Sale

Agente lievitante gr

Tempo di lievitazione

Tempo di cottura

Modalità di cottura

1000g

700 gr

(dal 70% - fino a 85%)

25 gr

lievito di birra 1,5 gr (fino a 3,5 gr)

t.c. 4/6° - 24/30 ore

2 min

350°

Ricetta impasto di semola di grano duro

1. Versate nell'impastatrice 1000 g di Semola di Grano Duro per Pizza, 550 g di acqua a temperatura ambiente e lavorate per 5-6 minuti fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo
2. Lasciate riposare per circa 2 ore
3. Riprendete l'impasto, incorporando 2-3 g di lievito di birra precedentemente disciolto in 50 g di acqua a temperatura ambiente e impastate per 3 minuti. Aggiungete il sale, altri 100 g di acqua e lavorate per altri 3-4 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico
4. Lasciate riposare in frigo ad una temperatura controllata di 4/6° per 9-10 ore in massa
5. Spezzate in panetti e continuate la lievitazione per altre 10 ore
6. Estraete dal frigo 2-3 ore prima della cottura
7. Stendere l'impasto
8. Infornate per 2 min a 350°

Casa Vitiello srls - Piazza Nicola Suppa, 4 -
81100 Tuoro (Caserta)
info@casavitiello.it
www.casavitiello.it



Per fare un'ottima pizza, ci vuole un'ottima mozzarella

che conservi tutte le caratteristiche di un prodotto ormai considerato l'orgoglio della campania: la mozzarella.



CATALOGO PDF

Formaggi freschi a pasta filata e mozzarella di bufala in vari formati,
una vasta gamma di prodotti per ristoranti e pizzerie.



- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.

Via della Sorgente 84030

San Pietro Al Tanagro, SA - Italy

Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201

commerciale@tanagrina.com

L'offerta enogastronomica e le vacanze

di Patrizio Carrer

I mesi estivi sono per la maggior parte degli italiani l'occasione per trascorrere qualche settimana di vacanza e staccare la spina dal tran tran quotidiano. Da molti anni ormai, grazie anche al web e alla diffusione di tantissimi motori di ricerca dedicati al tempo libero, il profilo del vacanziero è cambiato, con permanenze più brevi ma spezzettate nel corso dell'anno. Secondo una ricerca effettuata da booking.com uno principali siti on line di ricerca e prenotazione di soggiorni e vacanze, l'offerta eno gastronomica della località di vacanza, pensa in modo importante sulla scelta del viaggiatore.



Cibi locali? Sì grazie!

Secondo una ricerca commissionata da Booking.com su un campione di viaggiatori adulti che avevano effettuato un viaggio negli ultimi 12 mesi o ne progettavano uno nei successivi 12 mesi, su 56.727 partecipanti (di cui oltre 2.000 da Argentina, Australia, Brasile, Canada, Cile, Cina, Colombia, Germania, Spagna, Francia, Hong Kong, Indonesia, India, Italia, Giappone, Corea del sud, Messico, Malesia, Paesi Bassi, Portogallo, Russia, Singapore, Thailandia, Taiwan, Regno Unito e Stati Uniti, e oltre 1.000 da Danimarca, Croazia, Svezia e Nuova Zelanda), più della metà ha scelto la

propria destinazione in base all'ottima offerta enogastronomica, meglio se locale.

Sempre secondo il sito booking.com la Malesia, Taiwan, Giappone e Brasile sono alcune delle destinazioni internazionali da scoprire non solo per le bellezze locali ma anche per conoscere le specialità alimentari del posto.

Questa tendenza sembra destinata a crescere, dato che quasi la metà (49%) dei viaggiatori internazionali aspira a vivere esperienze sempre più intraprendenti provando durante il viaggio diversi tipi di cucine.

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

Millennials, food e social network

Siamo abituati a considerare – a ragion veduta – la cucina italiana come la migliore al mondo. Abituati da generazioni a mangiare cibi di alta qualità, i viaggiatori italiani hanno sempre dato grande importanza al cibo, anche se c'è da osservare che spesso e volentieri si è guardato con diffidenza ed eccessivo distacco ai piatti più esotici e agli abbinamenti più azzardati. Sono invece i millennials, cioè quella generazione tra i 18 e i 35 anni che meglio dei loro genitori e fratelli più grandi, si destreggia con le tecnologie digitali, ad avere più voglia di sperimentare piatti e cibi diversi. Questo desiderio si accompagna anche ad una voglia di raccontare in modo quasi documentaristico tutti i piatti proposti, affollando i propri profili di facebook, twitter e instagram di foto di piatti e prodotti alimentari da tutto il mondo. Provare cibi esotici e colorati è il modo migliore per riempire lo stomaco e far sapere a tutti di aver provato una specialità del posto particolare. Quasi un terzo dei viaggiatori (31%) quest'anno prevede di scattare più foto di quello che mette sotto i denti, e a sostenerlo sono soprattutto i viaggiatori asiatici provenienti dalla Cina (65%), dall'India (57%), dalla Thailandia (53%), dall'Indonesia (50%) e da Hong Kong (48%).



Più della metà (51%) dei viaggiatori in tutto il mondo pensa di andare alla ricerca di mercatini all'aperto dove assaggiare specialità del posto durante il prossimo viaggio che intraprenderà nel 2018. Più della metà (54%) vuole assaggiare cibi tipici del posto in vacanza e anche i food truck rappresentano un'ottima occasione per farlo.





VECOGEL
IL GELATO A SERVIZIO COMPLETO

IL GELATO E' SERVITO!

ARTIGIANALE • PROFESSIONALE • PRATICO • CREATIVO



IC
3.2

il Gelatiere per la Ristorazione

UN PROFESSIONISTA AL TUO FIANCO
NEL FANTASIOSO MONDO DEL GELATO

TUTTI I VANTAGGI DI ICECHEF

Qualità artigianale • Semplicità e risparmio • Riduzione di tempi e spazi • Personalizzazione

La risposta completa e professionale alle esigenze di ristoranti, bar, pizzerie.



Tel. 049 8075911 - info@vecogel.com - www.vecogel.com

I viaggiatori italiani

Come sempre la cucina rimane la grande passione degli italiani e il 73% sostiene di aver scelto dove andare in vacanza per l'ottima offerta enogastronomica. In linea con i viaggiatori stranieri, anche qui i millennial di casa sono allineati con gusti e tendenze, e sul territorio le città più gettonate per la vacanza enogastronomica sono Catania, Roma, Firenze, Napoli, Bologna e Milano. Le destinazioni più gettonate in Italia per lo street food sono le seguenti: Roma, Palermo, Napoli, Firenze Venezia.

Chi è Booking.com:

Fondata ad Amsterdam nel 1996, Booking.com B.V. è passata dall'essere una piccola start-up olandese a una delle più grandi aziende di e-commerce del mondo. Parte di Booking Holdings Inc. (NASDAQ: BKNG), Booking.com impiega adesso più di 17.000 dipendenti in 198 uffici dislocati in 70 Paesi in tutto il mondo.

. Le app e il sito di Booking.com sono disponibili in 43 lingue e offrono più di 27 milioni di unità totali registrate in oltre 130.000 destinazioni in 227 Paesi e territori.



SOLO
PER PIZZERIE



CORE & PIZZA

IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza
sono tutti certificati per la cottura di alimenti



CORE & PIZZA CLASSICO

Il vero tronchetto di faggio



CORE & PIZZA *turbo* CON IL FORO

Più durata, più calore, più brace



PIÙ IGIENE
PIÙ ORDINE
PIÙ RENDIMENTO
PIÙ RISPARMIO

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale

CARBON-TAX

conforme

H.A.C.C.P.

conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente
al tuo locale, contattaci.



www.coreepizza.it

Tel. 0544 553153 - 335 5344124

Familia srl - Ravenna (ITALIA)
commerciale@familiasrl.com

CERCASI
CONCESSIONARI



VALMADRERA (LC) ITALY
Viale XXV Aprile, 42
Tel.: +39.0341.581202
Fax: +39.0341.200251
e-mail: info@delloro.it
youtube: delloroitaly
www.delloro.it



Macchine per PIZZERIA

Arrotondatrice
a lumaca
mod. da banco
cm. 56 x 60 H 45

mod. con carrello
cm. 56 x 60 H 102



Spezzarrotondatrice
continua automatica
"brevettata", ideale
per grosse produzioni
cm. 58 x 90 H 178



INOLTRE PRODUCIAMO IMPASTATRICI E MOLTE ALTRE MACCHINE



www.delloro.it

LA BIRRA



Terroir Birra

di Alfonso Del Forno

Uno dei grandi temi che investe il mondo della birra è la diversità. Con questo termine si vuole dare forza a quello che dagli anni '70 in poi è stata la sempre crescente presenza sul mercato di prodotti tra loro distanti, da un punto di vista filosofico e tecnologico: le birre industriali e quelle artigianali. Col crescere delle quote di mercato di queste ultime, l'industria non è stata a guardare ed ha cominciato a operare nel campo delle birre speciali, ciò quelle che, pur rimanendo industriali per effetto della microfiltrazione e pastorizzazione, cominciano a fare l'occhiolino alle birre artigianali con modalità diverse tra loro. Uno degli elementi usati per attrarre i consumatori, con una parvenza di artigianalità, è stato quello dell'impiego di materie prime del territorio, così da renderle "diverse" dalle birre base. Questo tipo di operazione, imputabile soprattutto al marketing, è mutuata direttamente dal mondo della birra artigianale. Infatti, visti i numeri piuttosto esigui

di materie prime che caratterizzano la biodiversità dei territori, è impensabile che queste possano essere impiegate su vasta scala dall'industria. Cosa opposta, invece, avviene per le birre artigianali, le quali, visti i piccoli quantitativi prodotti di volta in volta, hanno la possibilità di variare le loro produzioni. Tra i paesi al mondo che utilizzano materie prime del territorio nella produzione della birra, l'Italia può essere considerata sicuramente ai vertici. Non essendo uno dei paesi dove la birra appartiene alla tradizione enogastronomica, i birrai italiani si sono da sempre ispirati alle tradizioni brassicole esistenti in Europa, ma caratterizzando spesso le produzioni proprio con l'utilizzo di materie prime che rappresentano la biodiversità dei territori stessi. Tra gli ingredienti più utilizzati ci sono sicuramente i cereali speciali e i grani antichi. Non da meno è presente la frutta, soprattutto l'uva, il cui mosto viene utilizzato per realizzare le Italian Grape Ale, birre che uniscono il mondo della birra a quello del vino.

LA BIRRA

All'inizio, questo tipo di produzione brassicola non era visto di buon occhio dai puristi degli stili classici, poi nel tempo ha preso sempre più piede, soprattutto per il grande valore aggiunto che queste birre ottengono per il lavoro di valorizzazione della biodiversità dei territori. Intorno a questa filiera sono nati nel tempo diversi eventi e appuntamenti che accrescono la diffusione della cultura agro-alimentare di questo settore.

Una di quelle che richiama più pubblico è la Festa della Birra di Baronissi (Sa), da quest'anno entrata a far parte del Campania Beer Fest, progetto che affonda le sue radici proprio nella valorizzazione delle birre che mettono in evidenza le eccellenze del territorio. Quest'anno si svolgerà a Baronissi, cittadina a ridosso di Salerno, la 21esima edizione di questa manifestazione, dal 2 al 7 agosto. Tante le attività culturali che si svolgeranno nei sei giorni, che vedranno protagonisti 20 birrifici campani e 25 postazioni food dedicate ai prodotti tipici della Regione Campania. Partecipare potrebbe essere anche l'occasione per poter fare escursioni in bellezze della provincia di Salerno come la Costa d'Amalfi, Paestum e il Cilento.

Illustrazioni di
Antonella Manenti

DORI
ROMA
MADE IN ITALY

DAL 1950



SUL LEGNO...TUTTO UN ALTRO SAPORE!

IL TUO SUCCESSO È LA NOSTRA MISSIONE:

Produzione attrezzature professionali in legno per panifici, pizzerie e ristoranti a norma con le vigenti leggi per il contatto alimentare.

INFO

📍 Via di Vigna Girelli 48b
00148 Roma RM

☎ Tel. 06 65 67 16 26

✉ info@lineadori.com

www.lineadori.com

**RISTORAZIONE, GELATERIA, PANETTERIA,
PASTICCERIA, BAR, BEVERAGE**

RHS

2018

RISTORA HOTEL SICILIA



15
edizione



**10 • 13
novembre 2018**

Centro Fieristico Etna

Centro Comm. Ingrosso pad. C1 - Catania

www.ristorahotelsicilia.com



Organizzazione:

Expò Mediterraneo - Sistema Confcommercio Catania
Via Mandrà, 8 - 95124 Catania

Tel. +39 095 7310711 Int.4 - Fax +39 095 351253
info@expomediterraneo.it

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

Il pranzo ai piedi delle piramidi

PRIMA PARTE

LE STRAORDINARIE RIVELAZIONI
DELLE TOMBE EGIZIE

di Stefano Buso

La cucina dell'antico Egitto – per certi versi precorritrice di quella mediterranea – si reggeva su un aspetto fondamentale: l'immortalità! Gli egizi ritenevano che l'anima dopo la morte avesse bisogno di nutrimento, in altre parole, desiderasse continuare a nutrirsi di quelle pietanze gradite in vita. Ed è grazie a questo particolare che, dopo secoli e secoli, siamo in grado di conoscere (sebbene solo in parte) le consuetudini alimentari di allora.

Nelle tombe venivano sistemati gli oggetti personali del defunto, anche quelli più intimi e, logicamente, le provviste per l'aldilà. Tuttavia per anni si ignorò questo dettaglio, ma tra la fine dell'800 e i primi decenni del XX secolo ci fu una sorta di inarrestabile ossessione nei confronti dell'egittologia, per la verità non sempre mossa da genuino slancio culturale. Da quel momento in poi molti aspetti della vita egizia non furono più un segreto.

IL PRIMO BRICCHETTO CERTIFICATO BIOMASS PLUS



Per cuocere la tua pizza in modo sano e sicuro



100% PURO FAGGIO

UMIDITÀ $\leq$ 8%

ULTRA COMPATTO

**IL PIÙ ALTO POTERE
RADIANTE INFRAROSSO**

**ACCENSIONE RAPIDA
E TEMPERATURA
COSTANTE PIÙ A LUNGO**

Rende molto meglio della legna
tradizionale perché è pura essenza
di legno vergine del faggio migliore.

PULITO & ECOLOGICO

FORMA UNICA

**STOCCAGGIO
SEMPLIFICATO**

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

✉ commerciale@sittasrl.com

🌐 www.ilfaggetto.com



STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA

LE TOMBE EGIZIE

A fornire informazioni e ragguagli sui pranzi “ai piedi delle piramidi” sono stati i residui di vettovaglie e le iconografie visibili sulle pareti all'interno delle camere funerarie. Disegni corredati di indicazioni sulla vita giornaliera tra cui i pasti principali e, cosa importante, manodopera e servitù intenta a macinare le granaglie. Esattamente da quest'ultimo aspetto s'è concluso che due erano gli alimenti essenziali, ovvero il pane e la birra. Del resto, proprio la coltivazione dei cereali era segnatamente florida, a tal punto che dal 30 a.C. l'Egitto divenne uno dei granai più importanti di Roma. Era comunque l'annuale piena del fiume Nilo a vincolare i raccolti: se scarsa le inondazioni non rilasciavano il limo; se, invece, le esondazioni dal letto del fiume erano abbondanti il suolo si arricchiva di questa “vitale” fanghiglia pregna di sostanze nutritive, permettendo agli agricoltori egiziani di ottenere anche due raccolti l'anno. La tipologia dei cereali comprendeva il farro, il sorgo, il miglio, l'orzo e naturalmente il grano. La semina avveniva dopo che le acque fluviali erano rientrate nell'alveo, mentre la mietitura avveniva appena i chicchi maturavano. Ovviamente, a mietiture scarse dovute ad esigue inondazioni seguivano spesso delle tremende carestie, periodi tragici durante i quali la penuria di cibo colpiva anche le classi più abbienti. Un particolare curioso riguarda proprio la raccolta del frumento, poiché, all'opposto di come avviene ora, gli antichi egizi falciavano solo la spiga del frumento e non l'intera pianta, che veniva in seguito utilizzata per realizzare mattoni da costruzione o per altre lavorazioni.



IL PANE DEGLI ANTICHI EGIZI

Relativamente al pane, il bianco lievitato (Hori) era destinato alle classi agiate (scribi, nobili, funzionari, sacerdoti) e per produrlo i chicchi di frumento venivano frantumati nel mortaio usando un setaccio per separare i granelli dalla parte nutritiva. Si continuava con la macinatura, quindi alla farina ottenuta si aggiungevano sale ed acqua, fondamentali per un ottimo impasto. Nei tempi più antichi non si conoscevano i lieviti, per cui l'impasto veniva lasciato “riposare” all'aperto dove lievitava naturalmente. Quando l'impasto era pronto, i “panettieri” confe-

zionavano tanti piccoli panetti, che poi, generalmente schiacciati, venivano cotti su pietre roventi o forni di argilla. Il pane non era solo in veste “salata” ma anche dolce, in questo caso all'impasto venivano aggiunti fichi, datteri o anche del miele. Naturalmente questo pane raffinato era riservato alle classi più alte, mentre il popolo (contadini, operai, fabbri, falegnami, cavapietre) doveva accontentarsi di preparazioni più modeste, cioè focaccine, schiacciate o gallette fatte di crusca, spelta (granfarro), le cui farine erano spesso mescolate a vari legumi.





Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

Patate per passione!



PATABURGER
prova le patate al posto del pane!



LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

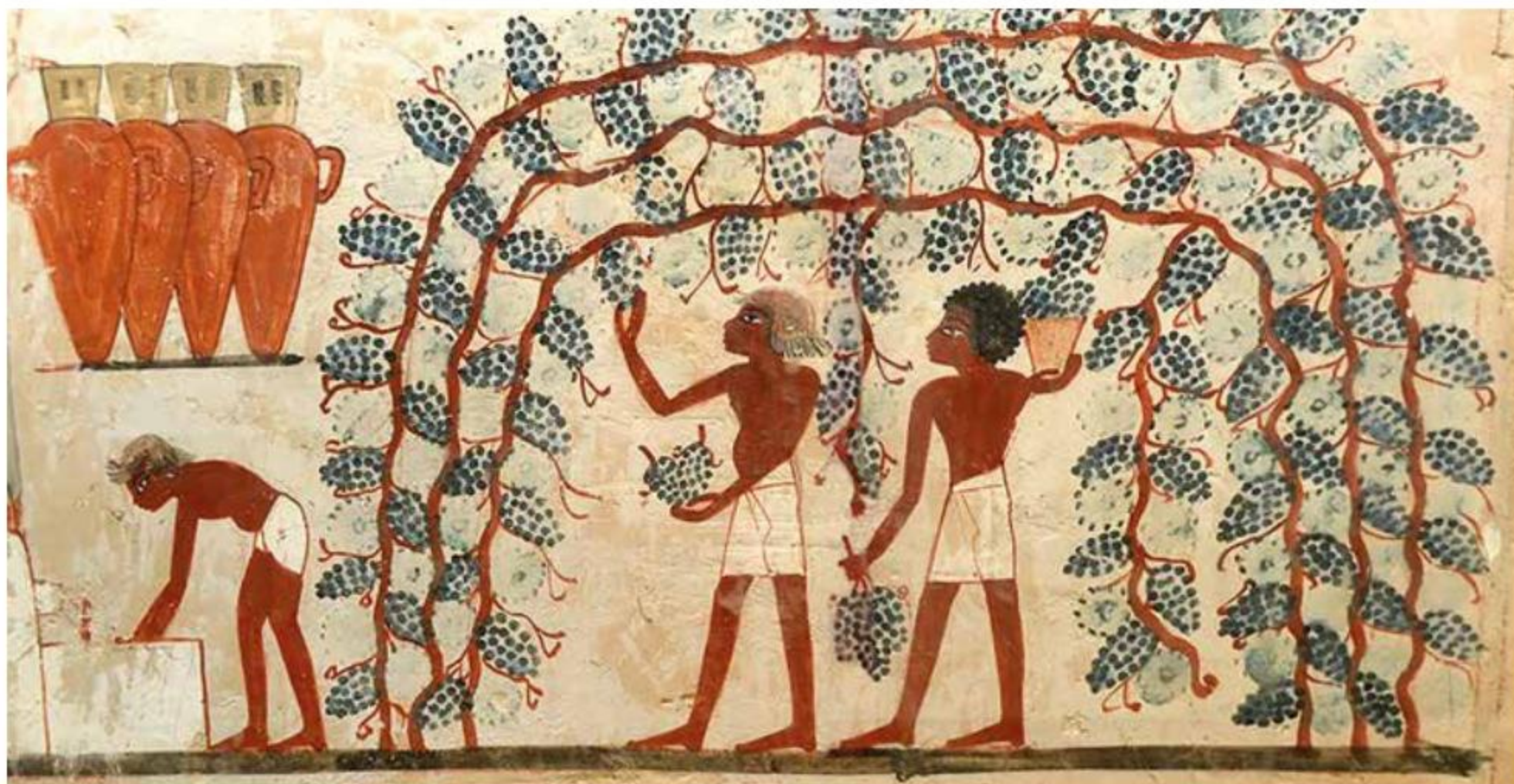
- gamma completa di prodotti di alta qualità
- classiche stick prefritte dalle finissime shoestring alle tradizionali steak house
- specialità a base di patate dalle crocchette ai rosti, dagli spicchi alle hash browns

GreenS
food®

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



LA BIRRA E IL VINO

Se i vari cereali servivano alla panificazione, uno, l'orzo, era destinato alla birra, dalla cui lavorazione si ricavano dei piccoli pani da cuocere e, una volta pronti, venivano raffreddati e imbevuti con una specie di liquore di datteri o carrube, quindi lasciati pazientemente fermentare. Successivamente venivano posti in grandi tini e lì pigiati a più riprese, sino a ottenere la birra, densa, aromatizzata (talvolta anche speziata) e molto diversa da quella che conosciamo al giorno d'oggi. La bevanda pronta veniva allocata in giare, tappata e immagazzinata in attesa d'esser consumata.

Nell'antico Egitto la coltivazione della vite non era molto diffusa anche se nota e celebrata. Parte delle informazioni relative al "vino dei faraoni" sono state rinvenute in un dipinto tombale in quel di Tebe (sito archeologico presso le attuali città di Karnak e Luxor), raffigurazione che documenta le varie fasi della vendemmia, la vinificazione e i relativi uvaggi, soprattutto rossi per via del caldo perdurante tutto l'anno. Sono stati inoltre rinvenuti orci con imprime indicazioni attestanti la data di produzione, la

tipologia del vino e il nome del fortunato proprietario (la prima DOC della storia). Oltre alla produzione nazionale, una buona parte del "nettare bacchico" veniva importato ed era appannaggio, beati loro, dei ranghi privilegiati. Va ricordato che proprio il vino in non pochi casi aveva funzione blandamente taumaturgica, poiché veniva ottimizzato con resine, erbe e sostanze naturali sì da renderlo un farmaco, impiegato per lenire diversi malanni. Quanto poi il tutto funzionasse resta un punto di domanda che dura da millenni. In qualunque caso, il vino non fu mai in contrasto con la birra, bevanda di gran lunga più importante, considerata sostanziosa al pari del pane, pertanto fondamentale nell'alimentazione egiziana. Altro prodotto in auge era il succo fermentato della palma (vino di palma) che si ipotizza avesse duplice utilizzo, ossia gustato "solo" durante la giornata, oppure maritato di volta in volta a questo o quel manicaretto. Tra l'altro sembra fosse un'ambrosia particolarmente piacevole da tracannare e parecchio dissetante; insomma, una sorta di "lounge drink" del tempo!

—
**la seconda parte
il prossimo numero**



In caso di pizza.

TINA, SOFIA, LUCIA E MARÌ.

LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI
A BREVE, MEDIA, LUNGA
E LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE.

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.



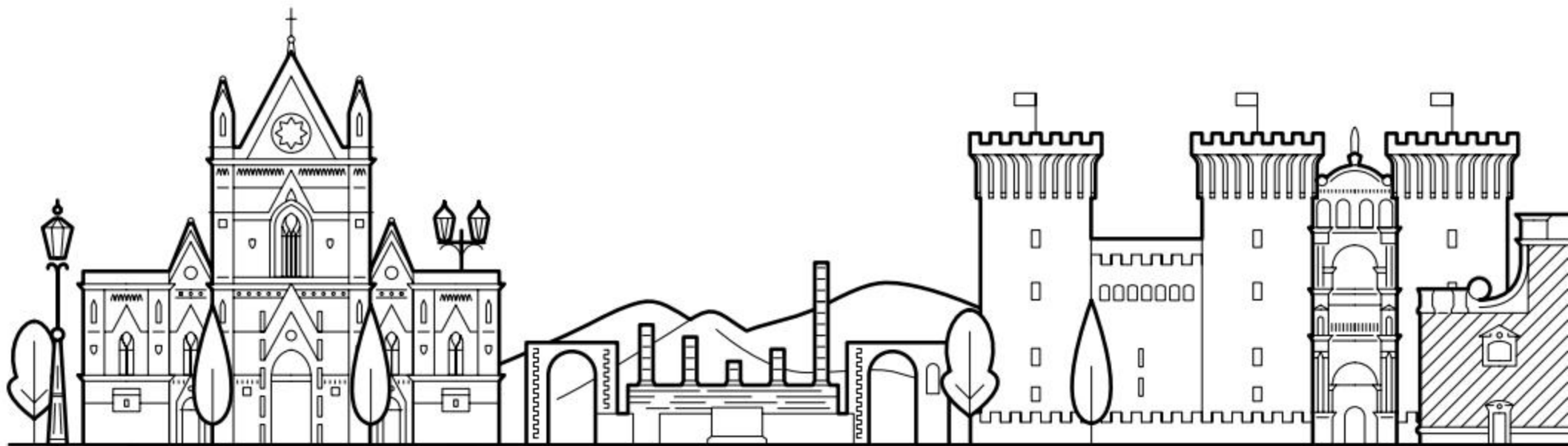


Sulle strade di Napoli tra Sette e Ottocento

La pizza comincia a diffondersi in città

di Giampiero Rorato

Nella prima metà dell'Ottocento la pizza è ancora una focaccia che può essere sia dolce che salata, come ben spiega Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, in un suo importante trattato gastronomico intitolato "Cucina teorico pratica, ecc.", pubblicato nel 1837, sul quale ci soffermeremo nel prossimo capitolo. Mentre nelle case della borghesia la pizza continuava ad essere un piatto importante e complesso, servito, se dolcificato, come dessert, per le strade di Napoli la realtà era diversa, come ce lo conferma quindici anni dopo Emmanuele Rocco in un capitolo dell'enciclopedia pubblicata a Napoli nel 1853 (vol. 1, mentre il volume 2 esce nel 1866), intitolata "Usi e Costumi di Napoli e Contorni scritti e dipinti", curata da Francesco De Bourcard.



La prima ricetta scritta della pizza

Emmanuele Rocco è il primo studioso di vita napoletana, collaboratore di De Bourcard, a guardare non solo alle cucine e ai salotti dei palazzi napoletani ma a quanto avveniva per strada, quindi al cibo del popolo. E, da persona seria e molto attenta, ci dà anche per la prima volta la ricetta della pizza mangiata dal popolo. *“Prendete un pezzo di pasta – scrive – allargatelo o distendetelo col mattarello o percuotetelo colle mani, metteteci sopra quel che vi viene in testa, conditelo con olio o strutto, cuocetelo al forno, e saprete cosa è una pizza.”*

E questa pizza veniva confezionata e cotta in forni che s'aprivano sulle strade di Napoli, veduta a coloro che passavano e desideravano soddisfare la propria fame (senza dover andare a casa e sedersi a tavola).

Dalla seconda metà del Settecento

I libri di cucina fino a non molto fa riportavano i piatti che avevano una consolidata presenza, cioè i piatti della tradizione e così anche il Rocco presenta nell'enciclopedia di Francesco De Bourcard, uomo di cultura nato in Svizzera, napoletano per scelta e per cultura, ciò che già esisteva da decenni, per cui la pizza da lui descritta era sicuramente presente e diffusa nella città di Napoli da diversi decenni

prima, dalla seconda metà del Settecento, se non da prima.

Vediamo allora cosa dice la ricetta di Emmanuele Rocco. Si parte da una pasta chiamata ancora *“un pezzo di pasta”*, dal momento che i termini oggi usati, *“pallina”*, *“panino”*, *pagnottina*, ecc. sono piuttosto recenti. Per trasformare questo *“pezzo di pasta”*, fatto presumibilmente nel corso della mattinata, in un *“disco di pasta”*, il Rocco nota che esistono fra i pizzaiuoli della città diverse tecniche di lavoro. C'è chi *“allarga”* quel *“pezzo di pasta”* e chi lo *“distende”* usando il *“mattarello”*, oppure lavorando con *“le mani”*, come fanno ancor oggi tanti esperti pizzaioli i quali, seguendo l'antica e consolidata tradizione napoletana, amano manipolare la pasta con l'esclusivo impiego delle mani, ripetendo gesti antichissimi, addirittura preistorici.

Così operando il pizzaiolo non prepara solo un perfetto disco di pasta ma dà pure spettacolo, creando quel clima festoso che ancora si trova in tante pizzerie e non solo a Napoli.



La farcia

Emmanuele Rocco, prima di scrivere il suo capitolo per la citata enciclopedia, ha sicuramente girato per la sua città osservando il lavoro dei pizzaiuoli (questa dizione è piuttosto arcaica, ma piace ai napoletani e non c'è motivo di cambiarla riferendoci ai pizzaiuoli napoletani), sia per capire come preparavano il disco di pasta sia per vedere come lo farcivano prima di metterlo in forno.

E scrive: "metteteci sopra quel che vi viene in testa, conditelo di olio o di strutto" e, per "quel che vi viene in testa" intende dire "quello che avete disponibile", tanto è vero che poi precisa: *"le pizze più ordinarie, e dette coll'aglio e l'oglio, han per condimento l'olio, sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio trinciati minutamente. Altre son coperte di formaggio grattugiato e condite collo strutto, allora vi si pone sopra qualche foglia di basilico. Alle*

prime spesso si aggiunge del pesce minuto, alle seconde delle sottili fette di mozzarella. Talora si fa uso del prosciutto affettato, di pomodoro, d'arselle, ecc. Talora, ripiegando la pasta su se stessa, se ne forma quel che chiamasi calzone".

Ecco un bell'elenco di pizze in voga a Napoli tra Sette e Ottocento: *"all'aglio ed olio", "cecinelli", "al formaggio grattugiato e basilico", "al formaggio grattugiato e mozzarella", "al prosciutto", "al pomodoro", "alle arselles" (telline), ecc.* a comprova che le "nuove" pizze, quelle che trovano per la prima volta ospitalità in un libro erano già prodotte da tempo dai pizzaiuoli napoletani, quelli che avevano capito ciò che voleva il popolo. Per rispondere alle sue richieste, fra cui bassi costi, avevano sperimentato e provato nuove farce per i dischi di pasta, dapprima con aglio e un filo d'olio, poi con pesciolini, telline, vongole, poi

con mozzarella, aromatizzando con origano o foglie di basilico, per arrivare infine alla salsa di pomodoro.

Non serve aggiungere, come ben sanno i napoletani, che quelle antiche pizze, piegate a ventaglio, venivano mangiate per strada, soddisfacendo pienamente la fame e sostituendo il pranzo o la cena.

Per giungere ai risultati qui indicati, tutta la storia raccontata in questo capitolo ha richiesto molto tempo, più di un secolo, un periodo che ha trasformato la pizza-focaccia dei tempi antichi e dell'epoca rinascimentale (ricordata dai grandi cuochi scrittori del Quattro-Cinque e Seicento), nella pizza-pizza, che oggi conosciamo.



Il calore giusto per una pizza unica!

MAM

Modena
Since 1960

FORNI PER PIZZERIA - LEGNA E GAS

Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano

Anno dopo anno sviluppiamo i nostri prodotti con passione e attenzione.

- Oltre **50 anni di esperienza**
- Prodotto **Made in Italy**
- **Tecnologia all'avanguardia**
- **Innovazione** al servizio del cliente
- Compatti e **personalizzabili** nell'immagine



QUADRO COMANDI
TOUCH



Visita il nostro sito

WWW.MAMFORNI.IT



M.A.M. snc • Via C. Angiolieri, 28-34 • 41123 Modena (Italy)
Tel. +39 059 330219 • 330189 Fax +39 059 334521 • mam@mamforni.it



Le proposte per l'estate 2018

II PARTE

Il pomodoro

— L'ingrediente che la redazione di Pizza e Pasta Italiana propone in questo numero è il pomodoro. Declinato come salsa, come ingrediente principale e addirittura come parte dell'impasto, il pomodoro è un ingrediente

**a cura
della redazione**

tanto importante quanto duttile non solo in pizzeria, ma in tutta la cucina Italiana. Nelle proposte che seguiranno, tre istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli (Luca Gaccione da Tai di Cadore - Belluno, Michele Croccia da Caselle in Pittari - Salerno - e Graziano Bertuzzo, da Eraclea- Venezia) hanno proposto alcune ricette, sospese tra innovazione e tradizione.



Voglia di carciofi... ...prova Nova

Da 40 anni
produciamo carciofi:
li selezioniamo,
li lavoriamo,
li ricettiamo.
Un prodotto unico,
un ingrediente quotidiano
fondamentale nella tua
pizzeria.

CARCIOFI A SPICCHI

**Tutti i prodotti Nova sono
senza glutine e senza allergeni.**



CCMPAR®



**Solo alta qualità
dal 1980**

NOVA FUNGHI S.r.l.

Via Roma, 4 - 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) - ITALY
Tel. 049.5747822 - Fax 049.9370002
www.novafunghi.it - info@novafunghi.it



**Nova Academy
Supporto
e formazione
professionale**



1

Pizza e pomodori

La base: impasto realizzato in due fasi (autolisi con farina tipo 1, con rapporto acqua e farina 1:1 con l'aggiunta di 10% di biga a temperatura di 18 gradi, per chiudere è stata aggiunta la farina 00).

Per la farcitura:

Sono stati utilizzati alcune varietà di pomodoro autoctone e di origine antica:

La prima è con salsa di pomodoro fresco, pesto genovese, mozzarella fior di latte, pomodoro cuore di bue (veneto), basilico e olio e.v.o.

La seconda è con una salsa di pomodoro fresco giallo, mozzarella di bufala, pomodorini gialli, pomodorini tigre (una varietà di pomodoro caratterizzato da striature verdi e con un giusto contrasto di acidità e dolcezza), che si caratterizza dal olio aromatizzato al basilico e basilico fresco.

La terza è un mix di tutti i pomodori.

Queste proposte sono ideali per una clientela più esigente che cerca sapori originali ma allo stesso tempo freschi e delicati.

Di Luca Gaccione



3

Pizza con impasto al pomodoro

La terza proposta è una pizza dove l'ingrediente principale è stato aggiunto sia nella farcitura che nell'impasto. La salsa di pomodoro nell'impasto è stata diluita con acqua, così da limitare la naturale acidità del pomodoro e non influire eccessivamente nella preparazione dell'impasto. La farina utilizzata è quella di grano duro, che conferisce una migliore digeribilità all'impasto, mentre la lavorazione dell'impasto è stata effettuata con il metodo diretto, l'aggiunta di lievito madre, acqua, sale e olio e.v.o.

Per la farcitura è stata utilizzata una stracciatella di mozzarella fiordilatte, con filetti di pomodori datterini gialli (poco acidi e quindi in grado di conferire un sapore più delicato alla pizza) e filetti di pomodori datterini rossi. In chiusura, qualche foglia di menta per conferire un sapore più fresco alla pizza. Pizza ideale per l'estate, se si vuole accontentare una clientela che vuole sia gusto e leggerezza.

Di Graziano Bertuzzo

2

Pizza a Canott

La proposta in questo caso è la pizza in stile napoletano realizzata da Michele Croccia, qui il pomodoro utilizzato è la classica pummarola, per una napolitana dal bordo sviluppato.

Diversamente dalla pizza napoletana stg, l'impasto è stato realizzato in due fasi (impasto indiretto) per cui la lunga maturazione a permesso un maggiore rigonfiamento dell'impasto.

Biga - lasciamo la biga a 18 gradi a 18 ore, poi chiudiamo l'impasto e dopo 3 o 4 ore l'impasto è pronto. Non è la classica biga, perchè l'idratazione è il 50%, il pre-fermento è stato abbassato dal 1% al 0,5.

La farina per il pre fermento è di tipo 00 e tipo 1, con forza 330 poi in chiusura una farina più debole (220). **Cottura** rigorosamente su forno a legna 420 gradi.

Per la farcitura: Mozzarella di bufala, san Marzano dop lavorato a mano, basilico e olio e.v.o.

La pizza *a Canott* è ideale se si vuole stupire il cliente con una pizza dal sicuro effetto scenico, ma che allo stesso tempo risulta più digeribile per la maggiore idratazione dell'impasto e per la lavorazione indiretta della pasta.

Di Michele Croccia





CONSERVATORI VERTICALI
600/700/900/1200/1400 L

NUOVI

RAFFREDDATORI D'ACQUA
per impasti di pane, pasticceria,
gastronomia, carne.



ATTILA®

**ABBATTITORI DI
TEMPERATURA**



**VETRINE
REFRIGERATE**



NERONE®

**FORNI CONVEZIONE
CONVEZIONE + VAPORE**



**AFFIDABILI
POTENTI**
100% MADE IN ITALY

TECNODOM® spa

www.tecnodomspa.com

Via Isonzo, n. 3-5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy
Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507
E-mail: info@tecnodomspa.com



NRA SHOW CHICAGO 2018

Diventa grande palcoscenico
del mondo della pizza

di Caterina Orlandi



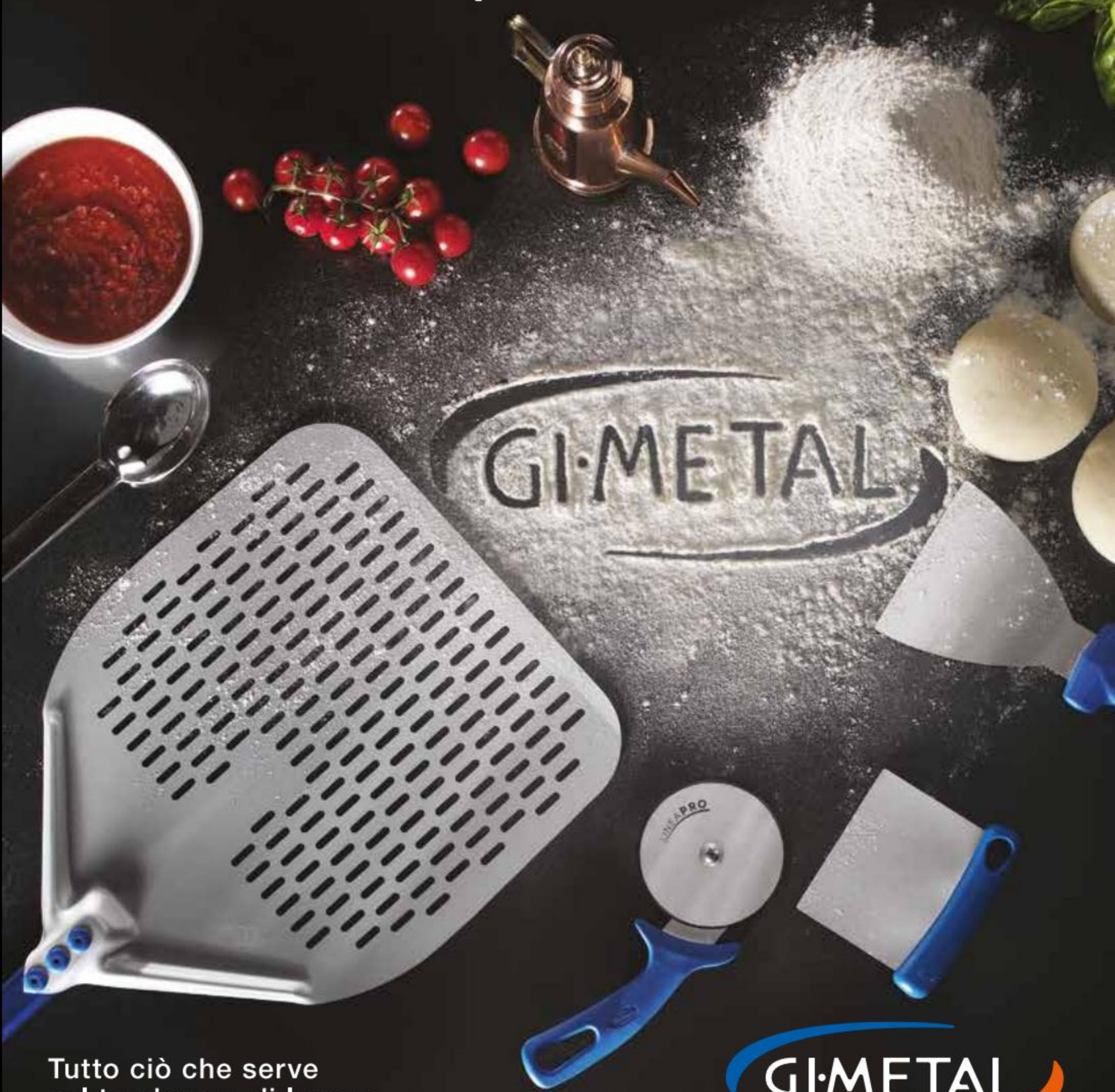
SOPRA

Lo staff della Scuola Italiana Pizzaioli e i rappresentanti di alcune delle aziende italiane presenti a Chicago, per tenere alto il valore della pizza nel mondo.

La manifestazione National Restaurant Association (NRA) di Chicago è il più importante evento negli USA per il comparto del professional equipment. Lo confermano sia la grande partecipazione internazionale che l'ampiezza degli spazi fieristici con espositori di alto livello, tra cui top brand come McDonald's, Domino's, Aramark, Sysco, Starbuck's, Sodexo e molti altri. Alla manifestazione di Chicago sono intervenute quest'anno aziende provenienti da 30 paesi come Australia, Brasile, Canada, Cina, Germania, India, Turchia, Italia, Israele, Giappone, Messico, Russia, Spagna, Sud Africa, Thailandia, Turchia, Emirati Arabi e il Regno Unito.

Anche la rivista Pizza e Pasta Italiana ha partecipato all'evento assieme a un pool di importanti aziende italiane e internazionali: Gi-Metal (capofila dell'iniziativa e presente da anni negli Usa con una propria filiale americana), la Scuola Italiana Pizzaioli - North America, Greci Prontofresco, Pizza Master, Agugiaro & Figna con il brand Le 5 Stagioni in un'arena condivisa per poter permettere ai visitatori di trovare in un'unica location tutto per la pizzeria, dalle attrezzature dall'inconfondibile colore blu, la farine italiane di qualità, toppings e creme rigorosamente Made in Italy e forni elettrici professionali per alte prestazioni.

Ingredienti di prima **Qualità** **Eccellenti** strumenti di lavoro **Passione e Competenza** del Pizzaiolo



**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

Con la stessa passione e professionalità Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare, servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività, alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo, per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI-METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy



Allo stand #6021 nella North Hall, grazie anche alla comprovata bravura e professionalità del famoso Responsabile area tecnica e Master Istruttore con percorso certificato della Scuola Italiana Pizzaioli, Graziano Bertuzzo assieme al master istruttore per il nord America Leo Spizzirri ed il suo staff sono state sfornate e fatte degustare moltissime pizze, dalla pizza classica alla pizza in pala (detta anche "pizza alla romana"): entrambi gli stili hanno

incontrato l'apprezzamento da parte del pubblico presente ed anche molta curiosità da parte di esperti e professionisti del settore, grazie a nuovi e inediti abbinamenti, che spaziavano dal salato al dolce. I molti visitatori, arrivati da tutto il mondo, per connettersi, fare acquisti e trovare nuove idee e proposte innovative hanno avuto la possibilità di trovare aziende produttrici, importatori e distributori proprio a NRA Show e di potersi confrontare direttamente.



Graziano Bertuzzo e
Leo Spizzirri (Scuola
Italiana Pizzaioli)

Questa fiera ha visto anche l'inaugurazione della sede della Scuola Italiana Pizzaioli per il nord America - North American Pizza & Culinary School a Lisle (Chicago) con a capo il master istruttore con percorso certificato Leo Spizzirri e lo chef Anthony Iannone, i due professionisti hanno aperto le porte della scuola ai visitatori ed interessati, l'opening è stato coadiuvato da Graziano Bertuzzo che ha accompagnato l'attività di formazione della nuova sede di Lisle.

Gli obbiettivi della scuola di Chicago sono quelli di offrire non solo formazione professionale per i futuri pizzaioli o per chi lo è già, ma anche di diventare una vetrina sulle novità del foodservice oltreoceano, dando ai visitatori la possibilità di conoscere, apprezzare e provare prodotti, alimenti e attrezzature dedicati alla pizza e alla cucina. La prossima edizione di NRA Show si terrà sempre a Chicago (McCormick Place) dal 18 al 21 maggio del prossimo anno.



Una foto di gruppo
durante il corso di
pizza che si è tenuto
a Lisle - Chicago.

SIAL Paris 2018



L'innovazione in costante fermento

Approfittate della prossima edizione di SIAL Paris per ispirarvi! Per nutrirvi di nuove idee e concetti, l'innovazione si ritroverà anche quest'anno in scena al più grande appuntamento del pianeta Food! **Dal 21 al 25 ottobre 2018, a Paris-Nord Villepinte**, SIAL Paris apre i suoi battenti a 7.200 espositori provenienti da 109 differenti paesi. **Nel menù SIAL Innovation naturalmente!** Questo concorso, riconosciuto in tutto il mondo, beneficia di una copertura mediatica senza pari con oltre 2.700 giornalisti presenti! Nel 2016, la Giuria ha attribuito 15 Grands Prix tra i 2.188 prodotti presentati. Risultato? Delle vere scoperte per gli operatori alla ricerca di nuove sensazioni, e, per i partecipanti, un formidabile trampolino di notorietà verso l'export! Gli operatori li desiderano ...

Nel 2018, SIAL Paris va oltre proponendo uno spazio d'anticipazione, Future Lab, per scoprire la tappa che precede l'innovazione; nuove fonti di ispirazione che rappresentano un passo avanti ai vostri concorrenti! Altra novità nel 2018, una app di Match-Making permette di agevolare la presa di appuntamenti con gli operatori, al fine di ottimizzare le opportunità di incontri! Inoltre, per restare all'avanguardia nell'innovazione alimentare, il SIAL propone sempre più percorsi tematici ai visitatori, tra i quali un percorso start-up e delle visite guidate tra cui una sugli ingredienti o ancora sull'innovazione prodotto!

Con SIAL Paris 2018, l'innovazione alimentare è in costante fermento!

5 ragioni per venire a SIAL Paris

- 1> Trovate le attrezzature** necessarie alla vostra produzione
- 2> Scoprite nuovi Prodotti** Alimentari Intermedi e ingredienti, soluzioni di subfornitura
- 3> Il 78% degli espositori svela delle novità** (Fonte 2016)
- 4> 21 settori merceologici**, dagli ingredienti alle attrezzature, tra cui l'Alternative Food...e ben altro ancora!
- 5> Condividete le vostre opinioni** con operatori del settore agro alimentare di tutto il mondo

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

LOOK DEEPER

Il vostro pass
d'ingresso scontato del
15%
fino al
20/09/2018*

Parigi



**L'appuntamento mondiale
dell'innovazione alimentare**

21 - 25 OTTOBRE 2018
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

WWW.SIALPARIS.COM

#SIALParis

COMEXPOSIUM

Per ulteriori informazioni:
Saloni Internazionali Francesi S.r.l.
Tel.: 02/43 43 53 27
Fax : 02/46 99 745
e-mail : adelpriori@salonifrancesi.it

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group



FIERA DI
RIMINI
17/20.11.2018



SALONE INTERNAZIONALE DEL MERCATO E DEI PRODOTTI **SENZA GLUTINE**

TRENDS ● EVENTS ● SOURCES ● NETWORK ● TRADE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU



organizzato da:

Exmedia

PART OF

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future



con il supporto di:





MENU MODA®

PORTAMENU & ACCESSORI TAVOLA

Le linee pulite e la semplicità di utilizzo sono alla base del design per l'arredo tavola secondo DAG Style. Il design funzionale dei portamenu e degli accessori DAG Style mette in risalto una sensibilità nei confronti dei dettagli, riducendo al minimo gli elementi di disturbo per esaltarne i materiali, i colori, le forme. La linea fashion, nel colore bianco struzzo, è il supporto perfetto per i locali che vogliono presentare al cliente non solo una proposta, ma una vera e propria emozione, merito delle sue linee eleganti, della sua durata nel tempo e dell'estrema resistenza del colore.

DAG®
style

NEW
www.dagstyle.it



Via Manzoni, 18 | 25020 Flero (BS) | ITALY Ph. +39 030 2680315 | info@dagstyle.it



Ritorna a Milano

Host, dal 18 al 22 ottobre 2019

Host è il salone internazionale milanese dedicato all'accoglienza, alla ristorazione professionale e alle attrezzature che da più di 40 edizioni funge da vetrina per le più importanti aziende del settore.

Una delle note più interessanti di questa manifestazione è l'alto profilo di espositori e visitatori, che vengono letteralmente da tutto il mondo per conoscere tutte le novità del settore accoglienza, panificazione, pizza, cucina e molto altro. L'edizione 2017 di HostMilano ha avuto più di 187mila visitatori professionali, di cui il 38% provenienti da 177 nazioni, con Cina, Stati Uniti e paesi dell'area russa a fare la parte del leone. HostMilano si conferma così sempre più attrattiva anche per i mercati più lontani: un parterre di visitatori costituito in grandissima maggioranza da responsabili acquisti e decisori aziendali, tra i quali si segnalano gli oltre 1.500 hosted buyer profilati da tutto il mondo. *"Host è un caso di successo -commenta Fabrizio Curci, Amministratore Delegato e Direttore Generale di Fiera Milano Spa-; con un incremento del 24,3% del numero di visitatori professionali, Host si conferma punto di riferimento per l'industria dell'ospitalità, il luogo*

dove le sue filiere si incontrano per plasmare le tendenze di domani, oltre che per fare business e networking. In particolare crescono a due cifre le presenze estere, +20,4%; decisori e buyer arrivano anche dai Paesi più lontani per non mancare a questo appuntamento." *"Abbiamo particolarmente apprezzato -prosegue Curci- il sempre maggiore impegno degli espositori a contestualizzare il loro prodotto con veri e propri storytelling, spesso di grande fascino. Una capacità che viene riconosciuta internazionalmente all'Italia e rafforza il valore del Made in Italy come asset fondamentale, in un settore in cui la nostra industria è spesso leader".*

Confermata inoltre la collaborazione con la rivista Pizza e Pasta Italiana e con la Scuola Italiana Pizzaioli, che come nelle precedenti edizioni organizzerà un ricco calendario di eventi dedicati alla pizza, e l'edizione 2019 del Campionato Europeo della Pizza.





THE AD STORE ITALIA

VERISSIMO, BASTA USARE SEMINA: UNA FARINA OTTENUTA ATTRAVERSO UN PROCESSO CHE PRESERVA IL CUORE DEL GRANO.

È lì, nel germe vitale del grano, che si nascondono i principi nutritivi del seme. Per questo abbiamo studiato un processo di macinazione che lascia intatte tutte le proprietà benefiche del frumento e che ha dato vita a **Semina**, una farina semi-integrale straordinaria dall'alto valore nutrizionale. Provala nei tuoi impasti, sentirai che profumo e che sapore!

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

QUESTIONE
DI GUSTO

di Nives Piva

L'alimentazione **NON È** *un optional*



PRONTI A *sfornare*
GRANDI NOVITÀ.



Vi aspettiamo a IBA
15-20 Settembre 2018
Hall B6/457

 **DAVID**
ITALIAN BAKE TECHNOLOGY

CAD Italia Srl
Via G. Rossini, 26
37060 Castel D'Azzano (VR)

Tel. +39 045 518715
info@fornidavid.it
www.fornidavid.it

QUESTIONE
DI GUSTO***Mangiare sano e
mangiare corretto è possibile,
ma occorre SAPER SCEGLIERE***

C'è, da un po' di tempo, un profluvio di trasmissioni televisive, di articoli sui quotidiani, addirittura intere riviste specializzate che parlano e scrivono di cibo, fors'anche perché, grazie ai cuochi-attori, è diventato di moda (non il cibo, ma il parlarne e scrivere).

È comunque vero che il cibo sta assumendo, in Italia come ovunque nel mondo abitato, un ruolo fondamentale e per più motivi.

Innanzitutto perché una parte del mondo ha più cibo di quanto ne serva e molti abitanti sono in sovrappeso e l'altra parte ha meno cibo di quanto ne necessiti e gli abitanti soffrono la fame.

Poi perché il cibo dipende in gran parte dai prodotti dei campi e della pesca e non sempre questi prodotti sono sani, contenendo prodotti nocivi per la salute (es. il mercurio nel pesce).

E c'è anche il problema della trasformazione delle materie prime in alimenti - es.: dal grano al pane - cosa che in molti casi non avviene con sane procedure ma forzando, anche con l'impiego della chimica, il processo di trasformazione.

Infine, c'è il problema della corretta alimentazione, cioè di diete funzionali ai reali bisogni dell'organismo, capaci di impedire il sorgere di malattie dovute proprio a errata e cattiva alimentazione.

Dopo l'Expo di Milano

Queste riflessioni erano già emerse in occasione dell'Expo di Milano che ci ha lasciato tanti spunti di riflessione, innescando anche convegni di studio e importanti attività scientifiche finalizzate a una sana e corretta alimentazione garantita a tutti gli esseri viventi. Ed è grazie soprattutto alla straordinaria Expo milanese che è aumentato nel mondo l'interesse della gente per l'alimentazione, anche se c'è chi s'è furbesamente inserito nel settore per promuovere interessi che nulla hanno a che vedere con la sana alimentazione.

I punti che dovrebbero interessare tutti noi si possono così indicare e li mettiamo sotto forma di domanda che ciascuno dovrebbe porsi:

- 1 - da quale materia prima nasce il cibo che ho sul piatto?
- 2 - come è stata trasformata la materia prima del mio cibo?
- 3 - questo cibo nasce da materia prima perfettamente sana, è privo di aggiunte chimiche? È stato elaborato in modo corretto?
- 4 - è un cibo funzionale ai miei reali bisogni nutritivi? è equilibrato?



TECNOBAR & FOOD



Novità,
tecnologie
e ispirazioni
per i professionisti
dell'ospitalità

SALONE BIENNALE
PROFESSIONALE
INTERNAZIONALE PUBBLICI
ESERCIZI, ALBERGHI, COMUNITÀ



Powered by:
GEO GPA

tecnobarfood.it

6.9
OTTOBRE
2018

FIERA DI PADOVA

QUESTIONE
DI GUSTO

I prodotti seri

Non è facile rispondere, specie se si acquistano nei supermercati prodotti agroindustriali già pronti e di incerta origine, come certi barattoli di sughi vari; come il pane surgelato confezionato non si sa dove e riscaldato al momento in un forno del supermercato. Noi in Italia possiamo ritenerci fortunati. Molto più di quanto succede in altri Paesi. In Italia, come è ben noto, si produce quasi tutto quello di cui abbiamo bisogno: ortaggi, legumi, frutta, olio extravergine d'oliva, formaggi, salumi, pasta, riso, ecc., ma occorre saper scegliere e, per scegliere bene, occorre conoscere.

Cominciamo a leggere le etichette scritte sulle bottiglie dell'olio d'oliva: è extravergine? È ottenuto da olive italiane? È DOP (a Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta)? Se il costo minimo di un olio extravergine d'oliva italiano non può essere inferiore ai 10-12 euro, la bottiglia che ho in mano quanto costa?

Mi rendo conto che arrivare a scegliere in modo corretto non è facile, ma è sempre possibile fermarsi a leggere, chiedere consigli e ci sono anche trasmissioni TV serie ed utili (non i cabaret spettacolari che incantano ma non insegnano né educano), per cui, se c'è buona volontà e si ama mangiare sano è possibile acquistare alimenti sani e buoni.

Le diete

Concludo con delle considerazioni che è possibile ascoltare da tutte le persone serie e competenti, come ha più volte scritto su queste pagine la dott.ssa Cammarano

Quando si parla di diete si intendono i vari modi di alimentarsi e di questi, detti anche "regimi alimentari", ce ne sono davvero tanti quanti le scelte delle persone. Ci sono, infatti, gli "onnivori", cioè coloro che mangiano di tutto; ci sono i vegetariani che non mangiano né carne, né pesce; ci sono i vegani, che non mangiano nulla di origine animale, neppure il miele, neppure le uova, proprio nulla; ci sono i pescetariani, che rifiutano la carne degli animali che vivono sulla terra e sostituiscono la carne con i prodotti ittici; ci sono i crudisti, che rifiutano tutti gli alimenti cotti o anche solo riscaldati sopra i 42°C; ci sono i fruttariani, che si nutrono solo di frutta e semi.

Da quanto sopra risulta chiaro che solo gli onnivori possono scegliere liberamente delle diete sane, equilibrate e capaci di soddisfare le esigenze del proprio organismo, mentre gli altri - vegetariani, vegani, crudisti, fruttariani - devono ricorrere ad integratori, per non avere delle carenze o di vitamine, o di minerali o di sostanze enzimatiche necessarie. L'unico problema dei pescetariani è dato dal mercurio presente in molti pesci, tossico per il sistema nervoso.

E a chi chiede quale sia la dieta più funzionale all'organismo ripeto quanto ebbe a scrivere su questa rivista la dott. Marisa Cammarano: la dieta mediterranea i cui cardini sono cereali, frutta, verdura, legumi, pesce, poca carne, poco formaggio, buon olio extravergine d'oliva, cercando sempre prodotti freschi di stagione, dal momento che il meglio lo si trova nel territorio e nella stagionalità.



**Risparmio d'olio
fino al 50%**

VITO®
oil filter system



Qualità assicurata Tempi ridotti Profitti maggiori

**Sistema filtraggio olio
& oil tester**



www.vitoitalia.it - T: 348 2631388





Da ottobre riparte il Giropizza 2018!

Riparte l'edizione 2018 del Giropizza, dopo la pausa estiva e dopo il Campionato Mondiale della Pizza, la rivista Pizza e Pasta Italiana sarà presente a Padova e Catania per altre due tappe della gara di pizza itinerante più amata dai pizzaioli.

In occasione della fiera **Tecnobarefood** di Padova (dal 6 al 9 ottobre)
- il giorno **8 ottobre**

E dopo 10 anni il Giropizza ritorna in Sicilia, per la fiera Ristora Hotel Sicilia di Catania (10 - 13 novembre), la competizione si svolgerà **martedì 13 novembre**.

Per info e iscrizioni:

tel + 39 0421 83148

e mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it



Ritorna a Rimini il trofeo europeo di *Pizza senza Glutine*



Sono aperte le iscrizioni per l'edizione 2018 del trofeo europeo di Pizza senza Glutine, che si terrà presso la fiera di Rimini il prossimo 19 novembre.

Quest'anno, la manifestazione di Rimini ci sarà un'ampia parte dedicata all'alimentazione senza lattosio e la redazione di Pizza e Pasta Italiana, per sensibilizzare gli operatori del settore, **offrirà un premio speciale per la migliore pizza preparata senza glutine e senza lattosio.**

Per partecipare è consigliabile inviare una mail a redazione@pizzaepastaitaliana.it indicando nell'oggetto "Glutenfree Pizza Trophy 2018" oppure "Giropizza 2018", altrimenti è possibile chiamare il numero + 39 (0) 421 83148. Le iscrizioni andranno avanti fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Filata a vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore. La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it

Latteria Montanari Srl • Via Aquileia, 2 • 34070 Villesse (GO) • www.latteriamontanari.it

SPONSOR DEL
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2018



PARMA
9-10-11 APRILE



AREA SVILUPPO E
CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO
E SEGRETERIA

Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

15 - 16 ott.

PIZZA SENZA GLUTINE
CON FEDERICO DE SILVESTRI
E FRANCESCA LAGONIA

www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

SPONSOR TECNICI



CERTIFICATO N. IT11/0050

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 23 al 27 lug. corso breve 3 giorni

dal 6 al 10 ago.

dal 3 al 7 set. *Responsabile
area tecnica*

dal 1 al 5 ott.

dal 12 al 15 nov.

10 set. PIZZA PALA

11 set. PIZZA TEGLIA

12 set. PANE IN PIZZERIA

info

0421.83.148



Master Istruttori PFC



**MAURO
PASINI**



**ANGELO
SILVESTRINI**

**GRAZIANO
BERTUZZO**

Lazio

ROMA - OSTIA

ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE

IN PARTENZA

dal 23 lug. al 3 ago.

dal 1 al 12 ott.

dal 5 al 11 nov.

info

06.56.99.232

347.49.68.426



Master
Istruttore
PFC

GIANLUCA PROCACCINI

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 3 al 7 set.

dal 5 al 9 nov.

dal 8 al 12 ott. (MASSA CARRARA)

12 set. PIZZA PALA

13 set. PIZZA TEGLIA

info

0421.83.148



Master Istruttori PFC

SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA

BRESCIA

MANTOVA

VERONA

PISTOIA

FIRENZE

TREVISO

PADOVA

ROMA



CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

113

info 0421 83148

Lombardia

COMO

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 17 al 22 set.
dal 15 al 20 ott.
dal 19 al 23 nov.

info

02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

Umbria

PERUGIA

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 3 al 14 set.
dal 8 al 19 ott.

info

389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

Campania

SALERNO

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 24 al 28 set.
dal 22 al 26 ott.
dal 19 al 23 nov.

info

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

Emilia Romagna

RIMINI

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 8 al 12 ott.
dal 3 al 7 dic.

info

0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

Lazio

NORMA - LATINA

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 3 al 14 set.
dal 8 al 19 ott.
dal 5 al 16 nov.
dal 3 al 14 dic.

info

0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

Veneto

VERONA C/O ZANOLLI

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 1 al 5 ott.

info

347.69.96.969



FEDERICO DE SILVESTRI

RAVENNA

Emilia Romagna

info

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

PARMA

Emilia Romagna

info

339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

ALESSANDRIA

Piemonte

info

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

LA SPEZIA

Liguria

info

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

Liguria

info

329.91.17.17.007



ROBERTO DE SANTIS

FRIULI VENEZIA GIULIA

Trieste

info

339.73.61.243



MARCO LAVISTA

TERAMO

Abruzzo

info

339.68.15.179



FGIANNI POMPETTI

L'AQUILA

Abruzzo

info

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

ROMA - NETTUNO

Lazio

info

06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

PADOVA C/O SIRMAN

Veneto

info

0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

Veneto

info

339.33.43.905



LUCA GACCIONE

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA

Puglia

info

080.246.1249



ROSA CASULLI



VERONA

Master Istruttori PFC

info

347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info

347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

MANTOVA

0376.655.737



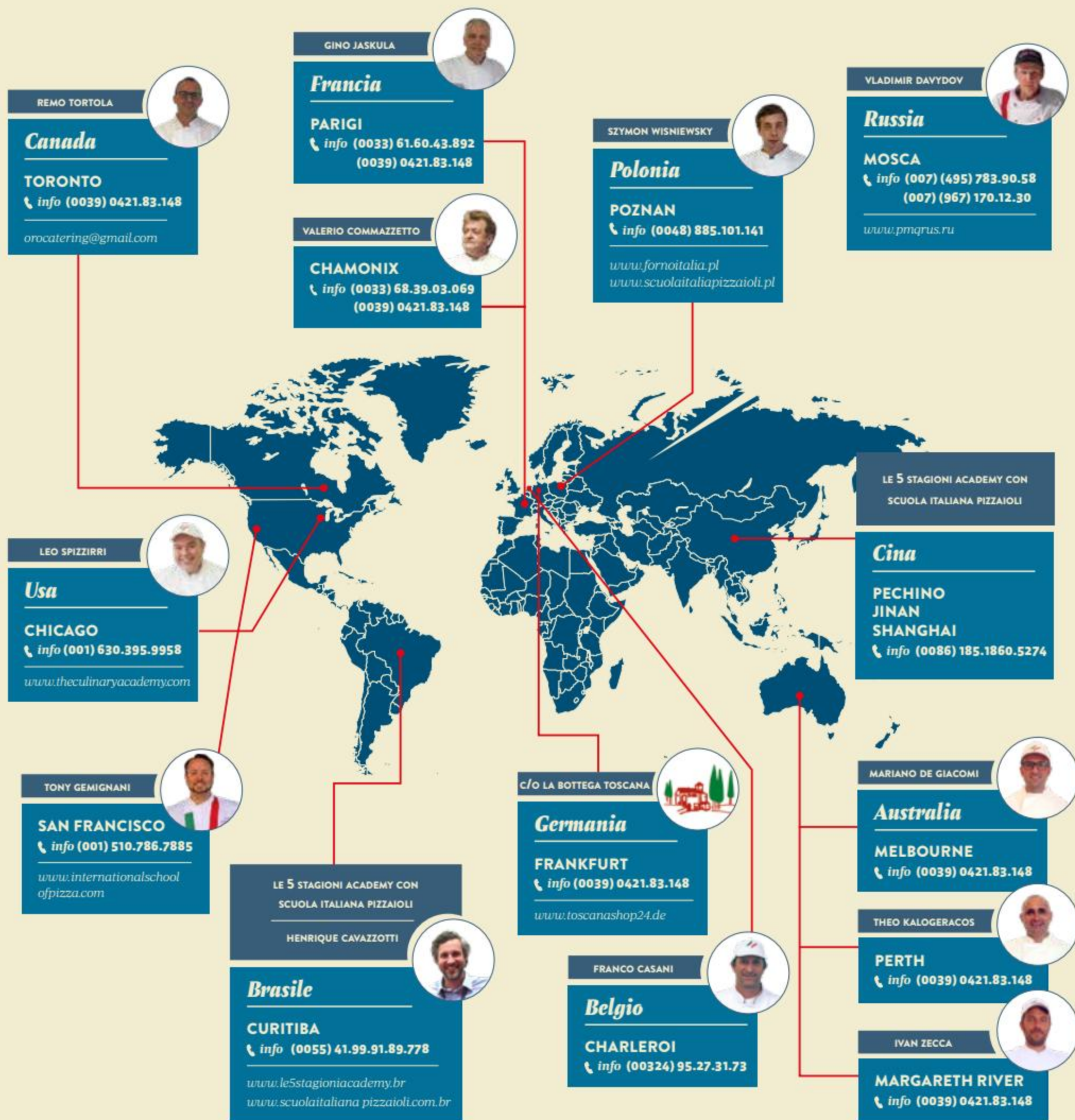
IVAN SANFELICI

CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.





*Dal mare ai monti
noi siamo pronti (in forno)*

www.risposurgelati.it



è sfoglia su **calamèo**
il **ricettario Rispo**



PIZZA CHEESE

UNA GAMMA UNICA
PER IL SUCCESSO DI
TUTTE LE VOSTRE
RICETTE



ELEVATO POTERE **filante**
CONSISTENZA **fondente**
UN SAPORE **lattico deciso**

Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: **www.maestrella.com**

